

33º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

RENDIMENTO DE FRUTOS VERDES E MADUROS DE CAFEIROS CONILLON NAS DIVERSAS FASES DO PREPARO PÓS COLHEITA

JB.Matiello – Eng. Agr. MAPA/PROCAFÉ e E G. Oliveira- Téc. Agr. E J.H.Teixeira Siqueira Faz. RJPedro.

A variedade Conillon, de *C. canephora*, é o robusta cultivado em maior escala nas regiões do Estado do Espírito Santo e áreas vizinhas, no V.R. Doce em Minas Gerais e no extremo sul da Bahia. A área cultivada de Conillon no Brasil é de cerca de 500 mil ha e sua produção atinge, anualmente, cerca de 10 milhões de sacas.

O processo de desenvolvimento e maturação dos frutos de Conillon é diferente daquele de variedades arábica. Em comparação feita por Aviles e Matiello (anais do 10 CBPC, 1983, p. 306) verificou-se que na mesma área, a 200 m de altitude, os períodos entre a floração e a maturação dos frutos foi de 200 dias para o Catuai contra 315 dias para o Conillon. No rendimento de frutos secos para grãos beneficiados é considerado um percentual de 30% a mais para o Conillon, devido à menor proporção de casca (e mucilagen) nos frutos dessa cultivar.

O rendimento a partir dos frutos colhidos, depende do estágio de maturação desses frutos. Nas lavouras de Conillon é comum a colheita com maior porcentagem de frutos verdes, para evitar aumento no ataque da broca. A presença de frutos verdes pode influir no rendimento, conforme indicou Matiello (Cult. do café Conillon, PROCAFÉ, 1998) mas não se conhece as relações de peso/volume nas diferentes fases de preparo dos frutos de café conillon pós-colheita.

O objetivo do presente trabalho foi determinar os índices de rendimento, em peso e volume desde a colheita até o beneficiamento, em 2 estágios de maturação dos frutos colhidos.

A colheita foi feita, separadamente, de frutos cereja e verdes, em cafeeiros Conillon, em junho de 2007, na Fazenda São João do 17, em Mutum-MG. Foram colhidas 7 medidas (de 80 L) de cada estágio de maturação. O café foi medido e pesado, depois seco em terreiro e beneficiado, tomando-se, em todas as etapas, as medidas de volume e de peso. Foi determinada a média dos 7 lotes de frutos de cada estágio.

Resultados e conclusões

Os resultados das avaliações dos volumes e pesos e os rendimentos encontrados, para cada um dos estágios

de maturação dos frutos de Conillon, estão resumidos no quadro 1.

Quadro 1: Volume e peso, por medida de 80 L colhida, de frutos verdes e maduros de café conillon, nas diferentes fases do preparo, até os grãos secos. Mutum-MG, 2007

Estágio dos frutos	Na colheita		Após secagem		Grãos beneficiados		Renda
	Volume (l)	Peso (kg)	Volume (l)	Peso (kg)	Volume (l)	Peso (kg)	coco/benef. (%)
Maduros	80	53	44	21,6	17,6	13,8	64
Verdes	80	55	46	22,5	18,5	14,5	64,5

Verifica-se que o rendimento coco/beneficiado nos frutos de café Conillon é ligeiramente maior (em %) nos frutos verdes, variando de 64 a 64,4 %, em peso, contra 50% que é o rendimento normal conhecido para o café arábica.

A análise dos dados peso/volume obtidos leva às seguintes relações:

Kg de café maduro para kg de café benef. =3,84

Kg de café verde para kg café benef. =3,79

Litros de café maduro para 1 saca benef. = 348 litros

Litros de café verde para 1 saca benef. = 331 litros

Verifica-se que a densidade dos frutos de café Conillon, no pós colheita, entre 0,66 e 0,70kg/l é maior do que aquela conhecida para frutos arábica (= 0,6 kg/l). No café coco seco, igualmente, a densidade é maior, de 0,46 a 0,48 kg/l contra 0,42 kg/l no arábica.

No volume e peso dos grãos beneficiados, sabe-se que em média 60 kg de café arábica correspondem à 79 litros. Para o Conillon 60Kg de grãos beneficiados correspondem a cerca de 77 litros.

As relações de peso/volume e rendimento aqui encontrados podem variar um pouco de acordo com a condição da lavoura, onde influi o trato , o suprimento de água etc.

Conclui-se que:

Nas diferentes etapas, a partir dos frutos colhidos, sua secagem e beneficiamento, os frutos verdes rendem mais pela sua maior densidade em relação aos maduros, estes com mais casca. Ambos estágios de maturação de frutos do conillon rendem mais e são mais densos do que aqueles de cafeeiros arábica