

### **CARACTERÍSTICAS DE GRÃOS DE CAFÉ CONILON “DA ROÇA”, “CEREJA DESCASCADO” E “BÓIA” EM FUNÇÃO DO TEMPO DECORRIDO ENTRE A COLHEITA E O INÍCIO DA SECAGEM**

RC Guarçoni, Eng<sup>o</sup>. Agrícola, D.Sc. em Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café / INCAPER, Venda Nova do Imigrante, ES, rogerio.guarconi@gmail.com; AFA Fonseca, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador, EMBRAPA/INCAPER; MAG Ferrão, Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. D.Sc. em Melhoramento Genético Vegetal, Pesquisadora, EMBRAPA-Café/INCAPER, Bolsista do CNPq; PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador, INCAPER; AC Verdin Filho, Administrador Rural, Pesquisador, INCAPER; AP Moreli, Administrador Rural – Supervisor da FEVNI, INCAPER; RG Ferrão, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. em Melhoramento Genético Vegetal, Pesquisador, INCAPER

Frutos de café arábica colhidos ainda verdes e aqueles já secos (bóias) causam prejuízos por apresentarem menor peso (rendimento) de grãos beneficiados do que frutos colhidos maduros (TEIXEIRA, 1990). Para café conilon, no Estado do Espírito Santo, Guarçoni et al. (1998) verificaram de forma semelhante, menor rendimento em cafés colhidos com maior percentagem de frutos verdes. Além da melhoria da qualidade do café conilon, práticas que minimizem as perdas de rendimento devem ser utilizadas por cafeicultores visando aumentar rentabilidade de seu cultivo. Outro importante fator é o tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem, especialmente quando os frutos colhidos permanecem ensacados. Segundo Teixeira (1990), quando o café permanece na árvore ou no chão, maior será a incidência de grãos ardidos e pretos, causando perda de peso e de qualidade (tipo, bebida, aspecto, torração etc.). O objetivo deste trabalho foi o de quantificar as perdas ocorridas em café conilon em função do tempo entre a colheita e o início da secagem em “café da roça”, “cereja descascado” e “café bóia”. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental do INCAPER – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, localizada em Marilândia – ES. Foram utilizados frutos do clone 153 pertencentes às variedades clonais Emcapa 8131 (de maturação tardia) e Vitória Incaper 8142 (Conilon Vitória), colhidos por derriça em peneiras no ano 2007. Na ocasião da colheita o café colhido apresentava 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóias). Uma parte desse café foi levada para o início do processamento imediatamente após a colheita e outra permaneceu ensacada por 96 horas. Os tratamentos foram constituídos de: 1) “café da roça” - distribuído no terreiro com os percentuais observados na colheita; 2) “cereja descascado” – café maduro, separado no processo de lavagem e descascamento; e 3) “café bóia” – originado a partir do processo de lavagem. A secagem foi realizada em terreiro de cimento até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Foram quantificados o peso médio de 1000 grãos e as percentagens de grãos retidos nas peneiras 13 e 15. Foi utilizado o delineamento estatístico inteiramente casualizados com três repetições em esquema fatorial. Para a comparação das médias utilizou-se o teste de tukey à 5% de probabilidade.

## Resultados e conclusões

Não foi observada interação entre os fatores tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem e os diferentes tipos de café. Verifica-se nos resultados apresentados na tabela 1 que o “cereja descascado” apresenta, em média, peso de 1000 grãos maior que o café da roça e este maior que o “café bóia”. O “café bóia” apresenta uma perda de peso superior a 20% em relação ao café maduro (cereja descascado). Estes resultados confirmam os trabalhos realizados com café arábica e podem ser explicados pelo fato de que os cafés utilizados no experimento foram colhidos com um percentual expressivo de grãos verdes, passas e secos que foram, provavelmente, responsáveis pela redução de rendimento do café beneficiado. Os resultados apresentados da tabela 2, permitem observar a existência de uma tendência de perda de rendimento quando o café permaneceu ensacado por 96 horas antes do início do processamento em quaisquer dos tratamentos, que, em média, foi da ordem de 8%. O percentual de grãos retidos nas peneiras 15 e 13 encontram-se na tabela 3. Verifica-se em ambos os casos diferenças significativas entre o café bóia e os demais tratamentos, embora estas diferenças não tenham alcançado grande magnitude.

**Tabela 1** - Médias do peso de 1000 grãos de café conilon, clone 153 do INCAPER. Marilândia - ES - 2007.

Cafés	Peso de 1000 grãos (g)	
Cereja descascado	160,27	A
Café natural	147,80	B
Café bóia	126,47	C

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

**Tabela 2** - Médias do peso de 1000 grãos de café conilon, clone 153 do INCAPER para cafés colhidos a 96 horas e no mesmo dia do início da secagem, Marilândia - ES - 2007.

Cafés	Peso de 1000 grãos (g)	
	Tempo entre a colheita e o início da secagem (horas)	
	0	96
Cereja descascado	163,73	156,80
Café da roça	157,20	138,40
Café bóia	132,27	120,67

**Tabela 3** - Médias de percentagens acumuladas retidas nas peneiras 15 e 13 de café conilon, clone 153 do INCAPER. Marilândia - ES - 2007.

<b>Cafés</b>	<b>Percentagem de grãos peneira 15 e superiores</b>		<b>Percentagem de grãos peneira 13 e superiores</b>	
Cereja descascado	79,63	A	96,56	A
Café da roça	79,47	A	95,70	A
Café bóia	70,46	B	93,42	B

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

**Conclui-se que:** 1) o café bóia apresenta expressiva perda de peso em relação ao café maduro (cereja descascado); e2) a permanência do café ensacado por 96 horas antes do início do processamento tende a reduzir o rendimento final.