

ANÁLISE DA QUALIDADE DO CAFÉ DE PRODUTORES ORGÂNICOS DO NOROESTE FLUMINENSE – AMOSTRAGEM 2017¹

WEdeB Andrade²; JSM Vieira³; APCdas Virgens⁴; FG Souza⁴; MÂ Engelhardt⁵; GP Polido⁵; JM Ferreira²; LAde Oliveira⁶; L Valentini² (¹Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D Café e Rio Rural; ²Pesquisador da PESAGRO-RIO; ³Biólogo. Produtor e consultor; ⁴Extensionista da EMATER-RIO Porciúncula; ⁵Extensionista da EMATER-RIO Varre Sai; ⁶Coordenador Programa Rio Rural PESAGRO-RIO)

A produção do café em sistema orgânico é pouco explorada no Noroeste Fluminense, mas é representado por poucos e entusiastas pequenos produtores no Distrito de Santa Clara, no município de Porciúncula. Procurando subsidiar estes produtores no seu sistema de produção, procurou-se avaliar inicialmente a qualidade dos cafés obtidos na produção orgânica. Baseado nos resultados, procurar-se-á desenvolver ações de melhoria da qualidade, baseado nas principais características detrimenais observadas. Com este objetivo, foram coletadas amostras de café junto aos produtores orgânicos que se manifestaram favoráveis a pesquisa, que foram analisadas quanto à qualidade, envolvendo avaliação da bebida. Essa análise inicial também poderá servir de base para estudos futuros em nível de Estado, fornecendo subsídios para eventual programa de certificação de café orgânico. Foram realizadas amostragens no ano de 2017, totalizando 25 amostras envolvendo seis produtores. As amostras de café foram retiradas pelos próprios produtores, não havendo a participação direta dos técnicos envolvidos. Foi sugerida para cada produtor a retirada de amostras representativas de seu sistema de produção. Após a coleta pelos produtores as amostras foram encaminhadas ao Escritório Local da EMATER-RIO, conforme época de colheita de cada produtor. Posteriormente as amostras foram levadas ao CEPDPL/PESAGRO-RIO onde as amostras permaneceram em câmara fria até o momento de serem encaminhadas para análise. Todas as análises foram feitas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Foram realizadas várias análises, sendo abordadas neste trabalho as relacionadas a classificação quanto a bebida do café.

Resultados e conclusões

Os resultados da classificação das amostras quanto à bebida, do café de produtores orgânicos amostrados em Porciúncula, RJ (2017), encontram-se na Tabela 1.

Das 25 amostras coletadas em 2017 (Tabela 1), 23 foram classificadas como de bebida Rio e 02 como bebida Riada. Das amostras de café rio os principais problemas detrimenais citados foram Rio fermentado; Rio com forte gosto do PVA; Rio com gosto dos defeitos; Rio com gosto de defeitos verde; Rio fermentado com forte gosto do PVA; Rio com forte gosto do defeito verde; Rio com forte gosto dos defeitos.

Pode-se concluir desta avaliação inicial que os produtores de café orgânico amostrados precisam melhorar seu

sistema de produção como um todo, de modo a conseguir bebida de melhor qualidade e conseguirem se manter no mercado, pois o sistema orgânico de produção nesse caso proporciona produções abaixo do sistema tradicional.

Para aumentar a participação dos cafés de qualidade na produção total de café há que se considerarem medidas de controle dos grãos PVA (preto, verde e ardido).

Tabela 1 – Resultado da análise quanto à bebida. Noroeste Fluminense, 2017¹.

NÚMERO DE AMOSTRAS	TIPO DE BEBIDA	PROBLEMAS DETRIMENTAIS OBSERVADOS
23	Rio	Rio fermentado; Rio com forte gosto do PVA; Rio com gosto dos defeitos; Rio com gosto de defeitos verde; Rio fermentado com forte gosto do PVA; Rio com forte gosto do defeito verde; Rio com forte gosto dos defeitos.
02	Riada	PVA; outros.

¹Amostra retirada pelos próprios produtores. Análises realizadas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, Rio de Janeiro, RJ.