

QUALIDADE DE CAFÉ DE PRODUTORES DE PORCIÚNCULA - NOROESTE FLUMINENSE – AMOSTRAGEM 2013, 2014 e 2015¹

WEdeB Andrade²; APCdas Virgens³ (¹Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural; ²Pesquisador da PESAGRO-RIO; ³Extensionista da EMATER-RIO)

Além do avanço tecnológico de suas lavouras, os principais Estados produtores tem se caracterizado pela certificação de seus cafés. Assim, juntamente com a certificação fica garantida a origem do café e, conseqüentemente, sua qualidade. No Brasil, poucos produtos agrícolas têm seus preços baseados em parâmetros qualitativos e, dentre eles, destaca-se o café. No Estado do Rio de Janeiro, a cafeicultura vem passando por uma grande reformulação que, apesar do uso de novas tecnologias, só recentemente tem atentado para a questão da qualidade do produto final. O Estado, apesar das condições de balanço hídrico ser favoráveis à produção de uma bebida de excelente qualidade, é característico de “bebida dura e rio”. Com a adoção de técnicas adequadas de colheita e de preparo dos grãos, envolvendo o uso de secadores e mesmo da prática do despulpamento, pode se melhorar em muito a qualidade dos cafés dessas regiões. A exemplo de diversas pesquisas visando caracterizar cafés de diferentes regiões, procurando subsidiar programas de implantação e de incentivo na valorização da qualidade, para seu êxito é muito importante o conhecimento de suas características peculiares. Foram realizadas amostragens de alguns produtores de café do município de Porciúncula nos anos de 2013, 2014 e 2015, envolvendo os distritos de Purilândia e Santa Clara, totalizando dezessete (17) amostras por ano. No ano de 2013 foram amostrados três produtores; em 2014 repetiu-se a amostragem nesses produtores, incluindo-se mais dois produtores e, em 2015, os produtores amostrados foram o mesmo do ano anterior, menos um. As amostras foram retiradas pelos próprios produtores, não havendo a participação direta dos técnicos envolvidos. Foi sugerido aos produtores que retirassem amostras que envolvessem seu sistema de produção. Assim, nos anos amostrados puderam ser avaliadas amostras de café de “varrição” (do chão), cereja descascado (CD), café seco em estufa, café seco em terreiro de cimento, café colhido no pano, entre outros. Houve predomínio da variedade Catuai vermelho, mais plantada na região. 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 (2013, 2014 e 2015) 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 somente a relacionada a classificação quanto a bebida do café.

Resultados e conclusões

Os resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores amostrados em Porciúncula (2013, 2014 e 2015), encontra-se na Tabela 1.

Em 2013 (Tabela 1), seis (06) amostras alcançaram bebida de qualidade; em 2014 cinco (05) amostras alcançaram bebida de qualidade. Em 2015, dez (10) amostras obtiveram cafés de qualidade, sendo oito (08) classificadas como bebida mole e apenas mole, e duas como bebida dura. Devem ser destacados nas avaliações realizadas dois produtores, que alcançaram bebida de qualidade superior para algumas amostras em todos os anos de coleta. Nesse aspecto, podem ser considerados produtores líderes, que poderão ser modelo e base de ações de difusão de tecnologia aos demais produtores envolvidos no cultivo do café, e interessados em obter cafés de qualidade superior. Outro produtor se destacou na qualidade, pois em 2014 todas suas amostras de café foram classificadas como de pior qualidade e, em 2015, obteve sete (07) amostras com qualidade superior, classificadas como bebida mole, apenas mole e dura. Melhor qualidade de bebida foi obtida nos cafés cereja descascado, independente dos produtores. Isso é um indicativo de que os descascadores instalados na região terão grande importância na melhoria da qualidade. Por outro lado, as piores amostras em termos de bebida se referem a amostras de café colhido com terra, os chamados “cafés de varrição”, apesar de que algumas amostras de café cereja descascado também não obterem boa classificação em termos de bebida. Pode-se concluir que é possível a produção e obtenção de cafés de qualidade no Noroeste Fluminense, particularmente no município de Porciúncula e que alguns produtores se destacaram em termos de cafés de qualidade, obtendo bebida superior nos três anos amostrados.

Tabela 1 – Resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores amostrados em Porciúncula. 2013, 2014 e 2015¹.

Bebida	Número de amostras (2013)	Número de amostras (2014)	Número de amostras (2015)
Mole	-	03	05
Apenas Mole	02	01	03
Dura	04	01	02
Riada	02	01	00
Rio	05	11	05
Rio Zona	04	00	02
TOTAL	17	17	17

¹ Análise realizada no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, Rio de Janeiro – RJ.