

QUALIDADE DE CAFÉ DE PRODUTORES CONVENCIONAIS DE PORCIÚNCULA - NOROESTE FLUMINENSE – AMOSTRAGEM 2017/2018¹

W.E. de B. Andrade²; A.P.C. das Virgens³; J.S.M. Vieira⁴; F.G. de Souza³; J.M. Ferreira²; L.A.A. de Oliveira²; L. Valentini² - (¹Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural; ²Pesquisador da PESAGRO-RIO; ³Extensionista local da EMATER-RIO; ⁴Biólogo. Produtor Rural)

Os trabalhos de avaliação de qualidade de café conduzidos no Noroeste Fluminense foram iniciados em 2013, abrangendo produtores convencionais e orgânicos, e envolvendo os principais municípios produtores: Varre Sai e Porciúncula. Baseado nos resultados obtidos, foram intensificadas ações junto aos produtores, sejam por visitas para entrega e discussão de resultados como também outras atividades, envolvendo a realização de treinamentos e dias de campo, sempre pela parceria PESAGRO-RIO/EMATER-RIO. Em 2018 surgiu o interesse de alguns produtores locais de Porciúncula em fazer a avaliação de seus cafés mais recentes. Assim, foram coletadas novas amostras em 2017/2018, que foram analisadas utilizando os mesmos critérios de avaliação anterior. Foram realizadas nove (09) amostragens no ano de 2017/2018, envolvendo sete (07) produtores (Tabela 1). As amostras de café foram retiradas pelos próprios produtores, não havendo a participação direta dos técnicos envolvidos. Para cada produtor foi sugerida 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 Centro Estadual de Pesquisa e Desenvolvimento da Pecuária Leiteira da PESAGRO-RIO onde permaneceram em câmara fria até o encaminhamento 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.

Tabela 1 – Relação dos produtores convencionais e descrição das amostras de café para análise de qualidade. Porciúncula, Noroeste Fluminense. 2017/2018.

NÚMERO	PRODUTOR	DESCRIÇÃO
01	Enio Geraldo	Café natural – cereja descascado (CD)
02	Fabiano Ferreira Mota	Café despulpado
03		Café natural
04	Flávio Protazio	Café despulpado
05	Geraldo Zanirate	Café CD
06	Marcos Fernando	Café despulpado
07		Café despulpado
08	Sebastião Jorge G. Ribeiro	Café misturado – cereja/verde
09	Tiago Motta	Café boia

Resultados e conclusões -

Foi obtido um total de nove (09) amostras de café convencional, de sete (07) produtores, que foram devidamente identificadas e remetidas ao Laboratório para análise. Os resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores convencionais amostrados em Porciúncula, RJ (2017/2018), encontram-se na Tabela 2.

Das nove amostras coletadas em 2017/2018 (Tabela 2), oito foram classificadas como de bebida de qualidade, envolvendo bebida dura, apenas mole e mole. Ou seja, 89% das amostras coletadas obtiveram qualidade, número bastante expressivo, apesar do pequeno número de amostras envolvidas. Em que pesem os resultados de qualidade obtidos, evidenciando a melhora de seus cafés, alguns cuidados ainda são necessários para melhoria da apresentação final do produto. Foram constatadas em algumas das amostras um significativo percentual de grãos quebrados. Há então necessidade de uma melhor regulagem na máquina de beneficiamento para evitar esse defeito, e assim depreciar o lote como um todo. Deve-se destacar de que a bebida é apenas um dos atributos levados em consideração nessa avaliação. Também em algumas amostras foi constatada a presença do grão verde, outro defeito na avaliação da qualidade.

Tabela 2 – Resultado da análise quanto a bebida. Porciúncula, Noroeste Fluminense, 2017/2018¹.

NÚMERO DE AMOSTRAS	TIPO DE BEBIDA
03	Dura
04	Apenas Mole
01	Mole
01	Rio Zona

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

Concluiu-se que - Apesar da maioria das amostras obterem bebida de qualidade, algumas ações pós-colheita ainda são necessárias, procurando diminuir a presença de grãos verdes e uma melhora na regulagem durante o beneficiamento.