

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

QUALIDADE DO CAFÉ CONILON PRODUZIDO EM LAVOURAS DA ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE ALEGRE-ES

MCJD Dardengo, MSc., em Produção Vegetal, Prof. da EAFA-ES - mchrisjunger@hotmail.com; JMG Azevedo, Graduando em Agronomia, CCAUFES/EAFA; JM Dalcolmo, MSc. em Produção Vegetal, Prof. da EAFA-ES.

A melhoria da qualidade do café conilon do estado do Espírito Santo é de vital importância para os cafeicultores, pois há uma tendência à diferenciação progressiva do mercado quanto a qualidade e práticas que minimizem as perdas de rendimento devem ser utilizadas visando aumentar a rentabilidade do cultivo (GARÇONI et al., 2007). Os principais fatores relacionados com a qualidade do café são os genéticos (espécies, variedades e linhagens), os ecológicos (diferentes condições ambientais onde é cultivado) e o processamento ao qual é submetido (colheita, preparo, secagem e armazenamento) (TEIXEIRA & TEIXEIRA, 2001). Contudo, a qualidade do café conilon tem sido avaliada, tradicionalmente, por meio de critérios que envolvem a determinação do seu tipo (número de defeitos), pelo percentual de grãos brocados e pela peneira (tamanho dos grãos). Quanto a comercialização, observa-se o percentual de umidade, o aspecto, a cor, a uniformidade da seca e a forma de preparo (natural ou cereja descascado), que irão refletir no preço.

Com objetivo de avaliar a qualidade do café produzido adotando-se colheita não seletiva, derriça no pano e peneira, secagem em terreiro de concreto, foi instalado um experimento em três lavouras de café conilon da Escola Agrotécnica Federal de Alegre-ES (L₁- 1.495 plantas, 8 anos de idade, variedades EMCAPA 8111, 8121 e 8131; L₂ – 292 plantas, 4 anos de idade, variedade INCAPER 8142 - Conilon Vitória; L₃ – 1.246 plantas, 2 anos, variedade INCAPER 8142 - Conilon Vitória). Para determinação do número e porcentagem de frutos cereja, verdoengo, verde, passa e seco de cada lavoura, foi amostrado 1 litro da mistura homogeneizada de cada lote colhido das lavouras em estudo. A classificação por peneira foi realizada na Fazenda Experimental de Venda Nova do Imigrante – INCAPER, a partir de 300g de amostra, segundo as dimensões dos crivos, sendo as peneiras numeradas de 10 a 17 para grãos chato e moca, além do fundo. Já a classificação por tipo foi feita somando-se os números de defeitos encontrados em 300g de amostra, onde cada defeito recebeu sua equivalência conforme a Tabela Oficial Brasileira de Classificação, sendo realizada na Cooperativa Cooparaíso, Alegre-ES, como também, a classificação quanto ao padrão de bebida.

Resultados e conclusões:

A maturação dos frutos de café influi na qualidade da bebida e classificação em tipos, o que representa maior ou menor ganho na comercialização. Os frutos verdes têm casca mais fina e apresentam rendimento médio de 5% superior aos frutos maduros na secagem (coco). Entretanto, essa superioridade é ilusória, pois após o beneficiamento reduzem o seu peso devido ao menor acúmulo de matéria seca. Pela análise da Tabela 1, verifica-se que os lotes das três lavouras apresentaram valores de frutos verdes e maduros bem próximos, sendo estes, inferiores ao recomendado, ou seja, a colheita deve ser realizada quando cerca de 80% dos frutos estiverem maduros. Quanto ao número de frutos por litro, chama atenção o resultado de L₃ pelo menor número (783), traduzindo assim, maior tamanho. E isto está relacionado com a idade do cafeeiro (1ª safra), já que os grãos de plantas jovens são maiores devido a menor carga (menor número de frutos por roseta).

Tabela 1- Valores médios do número e estágio de maturação de frutos do cafeeiro conilon oriundos de três lavouras da Escola Agrotécnica Federal de Alegre (L₁ – EMCAPA 8111, 8121 e 8131; L₂ – Conilon Vitória; L₃ - Conilon Vitória) – EAFA, 2008

Lavoura	Nº de Frutos/ Litro	Maturação dos Frutos (%)			
		Passas + Secos	Maduros	Verdoengos	Verdes
L ₁ (8 anos)	968	7,0	40,5	6,5	46,0
L ₂ (4 anos)	992	3,9	36,1	13,4	46,6
L ₃ (2 anos)	783	7,0	40,5	6,5	46,0

O fruto do cafeeiro é uma drupa, normalmente com duas sementes, de formato chato (plano-convexo) ou moca (arredondado), com origem no desenvolvimento de uma só semente (MATIELLO, 1998). Para o Conilon Vitória, a média obtida em 8 colheitas, foi de 90,59% dos grãos retidos em peneiras ≥ 13 e 21,4% de grãos moca (INCAPER, Doc., 128). Na Tabela 2, observa-se que a maior porcentagem dos grãos foi retida nas peneiras Chato 15 e Chato 13 em L₁ e L₂, caracterizando-se por apresentar grãos médios. Já em L₃, os grãos graúdos ficaram retidos nas peneiras Chato 17 e Moca 11 e os grãos médios nas peneiras Chato 15 e Chato 13. Quanto aos grãos moca, os valores foram de 14,7%, 18,6% e 29,4%, em L₁, L₂ e L₃. A separação dos cafés por peneira torna-se importante por possibilitar uma torração mais uniforme, já que os grãos maiores torram lentamente e, os mais miúdos, mais rapidamente. Se não houver uniformidade dos grãos, os menores podem ficar carbonizados e os maiores ainda não totalmente torrados, com reflexos na bebida do café (ANDRADE et al., 2007).

Tabela 2- Valores percentuais de grãos do cafeeiro conilon retidos por peneira oriundos de três lavouras da Escola Agrotécnica Federal de Alegre (L₁ – EMCAPA 8111, 8121 e 8131; L₂– Conilon Vitória; L₃- Conilon Vitória) – EAFA, 2008

LAVOURA	Peneira						
	MOCA 12	CHATO 17	MOCA 11	CHATO 15	MOCA 10	CHATO 13	FUNDO
L ₁	2,1	5,1	2,6	22,6	10,0	37,8	19,8
L ₂	3,5	5,5	6,1	37,6	9,1	25,1	13,1
L ₃	7,9	12,3	14,6	39,6	6,9	13,8	4,9

De acordo com Souza et al. (2005), os cafés das variedades de conilon e robusta, colhidos com 50% ou mais de frutos verdes, apresentaram sempre mais de 360 defeitos, ou seja, tipo inferior ao aceitável para o consumo. Desse modo, como o percentual de cafés verdes nas três lavouras foi de aproximadamente 46%, o número de defeitos gerados em função do manejo pós-colheita permitiu uma classificação nos tipos 8; 7 e 6 para L₁, L₂ e L₃, respectivamente (Tabela 3).

Os padrões de bebida para o café conilon são classificados como de sabor suave, médio, intenso e gosto estranho, ou seja, gosto característico de café conilon, de intensidade suave, média, intensa e outros gostos (terra, fumaça, fermentado, etc.), cuja qualidade vai piorando a medida que se aumenta o número de defeitos graves na amostra, sendo classificada como suja quando sofre interferência desses defeitos e limpa, quando não sofre tais interferências. Contudo, a análise sensorial do café conilon ainda não pode ser considerada como uma prática rotineira nas avaliações destinadas a comercialização e, por conseguinte, os

padrões de bebida não são adotados no Sul do estado do Espírito Santo. Isto se deve a não diferenciação de preço aos cafés de qualidade produzidos na região, ou seja, a agregação da qualidade no valor da saca, determinada pela retenção em peneiras superiores, fundo, umidade, tipo e índice de broca, corresponde a R\$ 3,00 por saca, em média. No entanto, as intensidades do gosto característico de café conilon podem direcionar o produto para um mercado específico e de melhor remuneração, ou mesmo determinar em qual proporção poderá ser misturado em ligas com o café arábica (FERRÃO et al., 2007).

Tabela 3- Resultado da qualidade de grãos do cafeeiro conilon em lavouras da Escola Agrotécnica Federal de Alegre (L₁ - EMCAPA 8111, 8121 e 8131; L₂- Conilon Vitória; L₃- Conilon Vitória) – EAFA, 2008

Avaliação	Lavoura		
	L ₁	L ₂	L ₃
Umidade	12,6%	12,1%	13,0%
Índice de Broca	1%	1%	1%
Aspecto	Bom	Bom	Bom
Preparo	Café deTerreiro	Café deTerreiro	Café de Terreiro
Colheita	Pano/Peneira	Pano	Peneira
Cor	Amarronzado	Amarronzado	Amarronzado
Fava	Bica Corrida	Bica Corrida	Bica Corrida
Peneira ≥ 13	80,2%	86,9%	95,1%
Nº de Defeitos	294	138	60
Tipo	8	7	6
Bebida	Limpo Médio	Limpo Médio	Limpo Suave

Diante do exposto, conclui-se que:

- A lavoura três (L₃- Conilon Vitória; 2 anos, 1ª safra) apresentou melhor qualidade expressa na classificação quanto ao tipo (6), porcentagem de grãos retidos em peneiras ≥13 e bebida.