

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

QUALIDADE DO CAFÉ DE SEQUEIRO E IRRIGADO SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARO PÓS-COLHEITA.

IM Flor. Graduanda em Agronomia. Centro Universitário de Patos de Minas, UNIPAM. AJ Cunha. Eng. Agrôn. MSc Fitotecnia. Centro Universitário de Patos de Minas, UNIPAM. aquiles@unipam.edu.br

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do café, produzido em área irrigada e área de sequeiro, e submetido a dois métodos de preparo pós-colheita: por via natural e por via especial (cereja descascado), pois o café é um dos poucos produtos que se paga pela qualidade, então, é de suma importância a identificação dos fatores que afetam a qualidade e produção do café.

Para a realização do experimento foi utilizada uma lavoura de café em produção da cultivar Topázio, linhagem MG 1190 instalada na Fazenda Catuaí, localizada na Rodovia MGT 354 km 121, no município de Presidente Olegário / MG com 1028 metros de altitude. A lavoura foi plantada em janeiro de 2001 com espaçamento de 3,80 x 0,50, totalizando 5.263 plantas por hectare. O experimento foi constituído de 4 tratamentos dispostos em esquema fatorial 2x2, sendo o primeiro fator denominado manejo da lavoura (sequeiro e irrigada) e o segundo fator denominado preparo (natural e cereja descascado). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com 4 repetições, totalizando 16 parcelas. Cada parcela foi constituída por 10 litros de café de panha, coletados aleatoriamente na lavoura em junho de 2008. Os frutos de café foram coletados no estágio máximo de maturação no ponto cereja, de forma manual, derriçados no pano e posteriormente levados ao terreiro de tela suspensa para serem processados de acordo com o método de preparo. Os tratamentos com preparo natural foram secados diretamente no terreiro de tela suspensa até atingirem o teor de umidade de 11%, e posteriormente beneficiados. Os tratamentos com preparo por via especial foram descascados manualmente, levados ao terreiro para ocorrer o processo de secagem até atingirem o estágio de 11% de umidade e beneficiados posteriormente.

As variáveis analisadas foram: classificação por defeitos (tabela COB); porcentagem de cafés peneira 17 acima; classificação por bebida (SCAA). As classificações foram realizadas na Expocaccer (Cooperativa dos cafeicultores do cerrado) na cidade de Patrocínio / MG, e a variável bebida foi analisada de acordo com os procedimentos da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). Em seguida, estas variáveis foram submetidas à análise de variância, e as médias dos tratamentos foram comparadas pelo teste Tukey ao nível de 5%.

Resultado e conclusões

Pela análise de variância dos dados, para todas as variáveis analisadas, não houve interação entre os fatores. Com relação aos defeitos foi possível verificar que somente o método de preparo apresentou diferenças estatísticas. Os grãos descascados comparados aos naturais apresentaram menor quantidade de defeitos pelo fato que durante a realização deste processo é possível que se separem os grãos “bóia” os principais responsáveis pelo grande número de defeitos das amostras. Já para a variável peneira onde as análises consideraram somente os grãos de peneira maior que 17 somente o manejo apresentou diferenças estatísticas, explicada pelo fato que o tamanho dos grãos é inversamente proporcional à produtividade, ou seja, quando a cultura é irrigada é possível verificar uma maior produtividade e então menor tamanho dos grãos devido a grande quantidade destes. E por último, temos a variável classificação de bebida, a qual não apresentou nenhuma diferença estatística em nenhum dos preparos nem manejo da cultura.

Métodos de Preparo	Defeitos Tabela COB	Peneira 17 acima %	Bebida Nota SCAA
Descascado	66,37 a	51,37 a	72,62 a
Natural	75,00 b	49,37 a	73,03 a

Manejo da Lavoura	Defeitos Tabela COB	Peneira 17 acima %	Bebida Nota SCAA
Irigado	69,00 a	41,87 a	73,31 a
Sequeiro	72,37 a	58,87 b	73,34 a

Com a realização deste trabalho foi possível verificar que o método de preparo (descascado e natural) somente influenciou o número de defeitos das parcelas e o manejo da lavoura (irrigada e sequeiro) somente a classificação por peneira. Nenhum destes influenciou na classificação da bebida.