

# 34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

## **QUALIDADE DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DO TEMPO DECORRIDO ENTRE A COLHEITA E O INÍCIO DA SECAGEM**

RC Guarçoni, Eng<sup>o</sup>. Agrícola, D.Sc. Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café/Incaper, Venda Nova do Imigrante, ES, [rogerio.guarconi@gmail.com](mailto:rogerio.guarconi@gmail.com), AFA da Fonseca, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. Fitotecnia/Melhoramento, Pesquisador Embrapa Café, MAG Ferrão, Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper, Bolsista CNPq, AC Verdin Filho, Administrador Rural, Pesquisador Incaper, PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador Incaper, RG Ferrão, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador Incaper, AP Moreli, Administrador Rural, Técnico Incaper.

A melhoria da qualidade do café Conilon constitui-se prioridade no Estado do Espírito Santo. Trabalhos de pesquisa com café arábica mostram que o tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem, especialmente quando os frutos colhidos permanecem ensacados, contribui para a deterioração dos frutos, e conseqüentemente, perda da qualidade do café. O objetivo deste trabalho foi o de analisar a qualidade do café conilon em função do tempo entre a colheita e o início da secagem. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper, localizada no município de Marilândia – ES. Foram utilizados frutos do clone 153 oriundo do programa de melhoramento genético do Instituto, colhidos por derriça em peneiras no ano 2007, apresentando 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóias). Uma parte desse café foi levada para o início do processamento imediatamente após a colheita (A) e a outra permaneceu ensacada por 96 horas (B). Em ambos os casos avaliaram-se: 1) “café da roça”, distribuído no terreiro conforme colhido; 2) “café cereja descascado” (cafés maduros, separados no processo de lavagem e descascamento); e 3) “café bóia” (originado a partir do processo de lavagem). A secagem foi realizada em terreiro de cimento até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Foram quantificados as percentagens de grãos ardidos e pretos e o número de defeitos em amostras de 300 g de café. Os dados foram submetido à análise de variância, no esquema fatorial, e as médias foram comparadas pelo teste de tukey à 5% de probabilidade.

### **Resultados e Conclusões**

Foram observadas diferenças significativas para tempo de secagem, tipos de café e interações entre os fatores, em todas as características avaliadas. Os resultados da Tabela 1 mostram que o “café cereja descascado” apresentou os menores valores de grãos ardidos e pretos e de número de defeitos, sendo classificado como Tipo 06 em ambos os tempos de início de secagem. Para os outros tipos de café, “roça” e “bóia”, o tempo de início da secagem após a colheita influenciou negativamente a

qualidade do café. Os resultados conjuntos evidenciaram que o café cereja descascado manteve a qualidade mesmo quando a secagem teve início após 96 horas após colheita e os cafés da roça e bóia apresentarem perda da qualidade quando a secagem iniciou-se 96 horas após a colheita.

Tabela 1 – Porcentagem de grãos ardidos e pretos e número de defeitos de café conilon orindo da secagem iniciada imediatamente após a colheita (0 horas) e 96 horas após a colheita, Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper.

Cafés	Tempo entre a colheita e o início da secagem (horas)							
	0		96		0		96	
	% Grãos Ardidos		% Grãos Pretos		Nº de Defeitos			
Cereja descascado	4,00 c	5,33 c	0,00 a	0,17 b	108,00 c (tipo 6)	106,00 c (tipo 6)		
Café da roça	12,33 b	26,00 b	0,50 a	5,00 a	206,00 b (tipo 7)	412,00 b (fora de tipo)		
Café bóia	24,33 a	37,33 a	0,33 a	3,33 a	430,00 a (fora de tipo)	560,00 a (fora de tipo)		

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra minúscula na coluna, não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.