

TIPIFICAÇÃO DO CAFÉ ARÁBICA NO ESTADO DO ACRE – SAFRA DE 2001

Sandra Aparecida VEIGA, Jair Carvalho dos SANTOS, Joana Maria de Leite de SOUZA, Cleísa Brasil da Cunha CARTAXO

Embrapa Acre. Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC. Email: saveiga@yahoo.com.br

Embora os cafeicultores venham introduzindo algumas tecnologias de cultivos, visando a melhoria da produção e produtividade, pouca importância tem sido dada aos aspectos qualitativos do produto, o que representa riscos à saúde humana e perspectivas de problemas na comercialização. Diante das condições de mercado cada vez mais exigente, torna-se necessário avaliar periodicamente a qualidade dos cafés em grão nas diversas regiões produtoras. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do café arábica quanto aos defeitos dos grãos produzidos no estado do Acre no ano de 2001. O estudo foi conduzido nos principais regiões produtoras do Estado, representado pelos municípios de Acrelândia, Plácido de Castro, Xapuri, Brasiléia, Sena Madureira e Rio Branco, que juntos são responsáveis por cerca de 70% da produção estadual. As coletas das amostras foram realizadas no mês de setembro de 2001, que referia-se as safras agrícolas de 2000/2001, ainda armazenada em propriedades rurais e indústrias. O número de amostras coletadas por município foi variável em função da disponibilidade de café estocado, sendo 60% das amostras coletadas nas indústrias e 40% coletadas nas propriedades. A amostragem foi orientada para a coleta de café em grão beneficiado, porém diversas amostras foram encontradas ainda como café em coco. As análises foram feitas no Laboratório de Classificação e Degustação de Café na Unidade da Embrapa Acre, contando-se o número de grãos sadios, pretos, ardidos, verdes, brocados, concha, quebrados, mal granados e as impurezas, em 300 gramas de café beneficiado, subdivididos em amostras de 100 gramas, conforme procedimento padrão de Classificação Oficial do Café – COC – (Decreto Lei nº 27173). Calculou-se o tipo das amostras pelo somatório do número de defeitos. Os resultados obtidos mostraram que, todas as amostras apresentaram algum tipo de defeito. Os principais defeitos encontrados foram (valores médios): grãos ardidos (38,60%), pretos (20,00%), impurezas (10,26%), quebrados (9,89%), mal granados (9,41%), verdes (5,18%), brocados (4,76%) e concha (1,90%). Verificou-se que apenas uma amostra teve 288 defeitos correspondendo ao tipo 7 – 30, as demais amostras tiveram números acima de 360 defeitos, o que corresponde ao tipo abaixo de 8, caracterizando uma safra de baixa qualidade. Correlacionando os principais defeitos encontrados com as suas prováveis causas, verifica-se que a colheita de frutos verdes, de frutos passados, a permanência prolongada dos frutos em contato com o chão e a falta de adubação adequada sejam os fatores que determinaram a má qualidade da produção. Esses fatores estão relacionados ao manejo da lavoura e, principalmente, ao tratamento pós-colheita, havendo necessidade de maiores cuidados por parte dos produtores rurais neste processo.

Palavras-chave: qualidade, tipificação, café arábica, pós-colheita.