

**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, Xapurí, 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.

**VERIFICAÇÃO DA ADOÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS EM CAFÉ MEDIANTE A APLICAÇÃO DE QUESTIONÁRIO SOCIO-ECONÔMICO EM PROPRIEDADES PRODUTORAS DE CAFÉ**

Roberto Alexandre COSTA, Antonio Xavier de FARIAS, Tânia Barretto Simões CORRÊA, Maria de Lourdes Mendes de SOUZA, Otnei FREITAS-SILVA

Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, 23020-470 Rio de Janeiro, RJ. E-mail: roberto\_a\_costa@hotmail.com

O levantamento das condições de processamento/beneficiamento do café é um processo fundamental para a verificação da adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPA). O objetivo deste trabalho foi verificar a adoção da BPA através de informações geradas mediante aplicação de questionários sócio-econômicos em propriedades produtoras de café. Estes dados poderão auxiliar na aplicação dos princípios do sistema /APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) visando minimizar o desenvolvimento fúngico e, conseqüentemente, a produção do principal perigo do café, a Ocratoxina A (OTA). O questionário foi elaborado de acordo com as recomendações da FAO, baseado em informações socio-econômico e culturais da cadeia de produção do café. Os questionários foram aplicados em 11 propriedade de café na região do cerrado nos Estados de Minas Gerais, Goiás e Bahia, concomitante à coleta de amostras de café, solo e ambiente para avaliação das comunidades fúngicas e seus metabólitos tóxicos. Os resultados obtidos demonstram que uma diversificação de procedimentos, muitos dos quais advindos dos

diferentes sistemas de beneficiamento / processamento do café, via seca e via úmida. A grande maioria dos produtores das regiões visitadas utilizava a via úmida como principal via de beneficiamento do café, mostrando o interesse do produtor em primar pela qualidade e assim obter melhores preços de mercado. O grande problema observado neste tipo de processamento é a água utilizada. Em algumas propriedades a água é reutilizada e este procedimento pode aumentar a disseminação de agentes microbiológicos que podem contaminar os grãos de café. A via seca é mais utilizada por pequenos produtores que não possuem lavador/despoldador e, no caso dos grandes produtores, é utilizada para suprir o volume da produção ou no final da colheita em café de menor qualidade. O principal processo de colheita observado foi o mecânico, devido principalmente ao relevo suave da região. A colheita manual é realizada no repasse dos frutos provenientes da colheita mecânica e por pequenos produtores, sendo realizada sempre no pano, com exceção do oeste baiano onde parte da colheita era realizada no chão. A secagem do café é feita principalmente em terreiro pavimentado, sendo o terreiro de terra utilizado preferencialmente para suprir o volume de produção ou para cafés de menor qualidade. O revolvimento dos grãos mecanizado foi verificado em todas as propriedades, salvo nas pequenas propriedades, onde era feito manualmente com o uso de rodo. Em ambos os casos, o revolvimento é feito quase que constantemente, acelerando e uniformizando o processo de secagem. Não foi constatada a prática de cobertura dos grãos durante o período da noite, fato não tão agravante devido ao clima seco da região na época de colheita, e ao constante revolvimento dos grãos no terreiro. Entretanto, em alguns casos, foi observado a presença de grãos "fermentados". O uso de secadores foi observado na maioria das propriedades de MG e GO, sendo utilizado como uma forma de homogeneizar a umidade dos grãos. Já na Bahia este equipamento não é utilizado devido ao clima da região. As condições de armazenamento / beneficiamento apresentaram boa infra-estrutura, com telhas e armazéns sem goteiras e condições para acúmulo de umidade, salvo em algumas pequenas propriedades, cujo café era armazenado em coco e em condições inadequadas, acarretando a perda da qualidade do produto. Grande parte dos produtores mantém seu café armazenado em cooperativas ou corretores de café, face ao risco de assaltos às propriedades, o que acaba contribuindo para a melhoria da qualidade do produto, uma vez que estas dispõem de toda a infra-estrutura necessária. O questionário aplicado foi eficaz permitindo um diagnóstico da situação da cafeicultura irrigada na região do cerrado e a elaboração de um banco de informações que poderão auxiliar na melhoria das BPA e do processo de implementação do Sistema /APPCC em propriedades produtoras de café.

**Palavras-chave:** APPCC, BPA, café.