

No Quadro 1a encontram-se os dados relativos a percentagem de umidade de grãos, peneira média, percentagem de grãos brocados, número de defeitos em amostras de 300 gramas de café beneficiado e o tipo de café. O teor de umidade dos grãos para o conilon ficou em 13,66% e para o arábica 13,33%, valores estes bem acima dos níveis aceitáveis. O tamanho de fava, medido pela peneira média, foi de 16,29 para o café arábica e de 14,88 para o conilon. A peneira média do conilon pode ser significativamente aumentada pelo uso de variedades clonais. A percentagem de grãos brocados foi extremamente elevada nos dois anos de avaliação, em média 14,31% para o café arábica e 22,82% para o café conilon. Esses níveis de grãos brocados são preocupantes, especialmente para o café arábica, onde em anos anteriores estes percentuais eram bem mais baixos. O número total de defeitos intrínsecos foi em média 262 para o café arábica e 328 para o café conilon, o que determina a classificação de ambos, quanto a ocorrência de defeitos, em tipo 8.

O Quadro 2a mostra os percentuais de amostras encontradas nos diferentes tipos de café. Foi muito baixa a frequência de café do tipo 6 para melhor. Estes resultados confirmam o conceito ruim do café produzido no Espírito Santo.

Quadro 1a Características das amostras de café produzidos no Espírito Santo, safra 1991/92, segundo os parâmetros: umidade, peneira, % de grãos brocados, nº de defeitos.

Café	Safra	Umidade (%)	Peneira Média	% de grãos Brocados	Número/ Defeitos	Tipo
Conilon	1991/92	14.29	14.28	26.65	359	8
Conilon	1992/93	13.03	15.50	19.00	296	8
Média		13.66	14.89	22.82	328	
Arábica	1991/92	14.32	16.25	13.31	285	8
Arábica	1992/93	11.93	16.33	15.48	238	7/8
Média		13.13	16.29	14.39	262	

Quadro 2a Ocorrência (%) de diferentes tipos de café registrados no levantamento realizado em 34 municípios do Espírito Santo, safra 91/92 e 92/93.

Café	Safras	Tipo 1*								Pior que 8
		2	4/5	5/6	6	6/7	7	7/8	8	
Conilon	* 1	0.1	-	0.1	-	1.6	4.9	30.3	25.2	36.8
	* 2	-	-	0.2	0.4	2.7	6.8	37.5	25.5	24.6
Arábica	* 1	0.1	0.0	0.1	0.3	6.5	11.5	28.6	25.0	27.6
	* 2	-	-	-	1.2	6.4	13.7	46.3	21.2	10.9

\* 1) Tipo de café considerando-se apenas os defeitos intrínsecos

\* safra 1 = 91/92

\* safra 3 = 92/93

## EFEITO DA ÉPOCA DE COLHEITA NA QUALIDADE DO CAFÉ CONILON

J. S. M. Silveira e C.H.S.Carvalho - Eng<sup>os</sup> Agr<sup>os</sup> EMCAPA/EMBRAPA

Dada a exigência cada vez maior do mercado de café, a questão da qualidade torna-se de vital importância para o estado do Espírito Santo. O café capixaba entra em desvantagem em relação a outros estados devido o estigma de café de qualidade inferior. Isto vem frustrar as ações de alguns produtores, que embora procuram aprimorar a qualidade de

seus produtos, não encontram no processo de comercialização, preços compensadores. Um dos principais fatores que tem contribuído para esse fato é o pequeno volume de café de qualidade produzido pelo Estado do Espírito Santo.

Os principais defeitos em ordem de importância responsáveis pela qualidade ruim do café capixaba são os grãos brocados, verdes, chochos e pretos. A colheita do café conilon inicia-se a partir de abril quando os grãos estão ainda verdes. Há três razões que levam os agricultores a realizarem a colheita de grãos ainda verdes: a tradição, os preços maiores obtidos no início da safra e a preocupação com os danos causados pelo ataque da broca-do-café.

A grande maioria do café conilon é secado em secadores, normalmente à temperaturas muito altas, o que tem levado, em alguns casos, a depreciação do produto final. Entretanto, os danos provocados pelas altas temperaturas deveriam ser muito maiores, resultando na predominância do defeito preto-verde, o que não é o caso.

O objetivo do trabalho foi de estudar o efeito da época de colheita do café conilon sobre o aparecimento do defeito verde, preto-verde e o tipo do café.

O trabalho foi desenvolvido na Fazenda Experimental de Marilândia, Espírito Santo. O experimento foi constituído de seis épocas de colheita (01/04, 16/04, 06/05, 13/05, 21/05 e 03/06). O café foi secado no secador experimental da Pinhalense de 1600 litros modelo SRE-016, à temperatura de 60°C na massa do café. Procurou-se neste trabalho adotar os mesmos procedimentos utilizados pelos cafeicultores no processo de secagem. O café foi colocado no secador da mesma forma que veio do campo, não sofrendo nenhum processamento de pré-limpeza. Antes e após cada secagem foram realizadas quatro amostragens para a determinação, respectivamente, da percentagem de café maduro, verde e seco, e dos defeitos verde, preto-verde e a classificação do tipo.

No quadro 1 encontram-se os dados referentes as percentagens de grãos verde em função da época de colheita e os defeitos verde, preto-verde, o total de defeitos e o tipo do café. Considerando que numa amostra de 300 g de café encontram-se em média 3250 grãos de café, era de se esperar que para o café com 100% de café verde, colhido em 01/04, secado à temperatura de 60°C todo grão verde transformasse em defeitos verde e preto-verde, totalizando para o caso de defeito verde em 650 defeitos. Na realidade, o encontrado foi de 308 defeitos grãos verdes e somente 3 defeitos provenientes do grão preto-verde. Somente no café colhido em 03/06 que apresentava 6,6% de café verde, o defeito grão verde esperado (43) foi igual ao observado (48). Conclui-se que a transformação de frutos verdes em defeito verde é tanto maior quanto maior for o percentual desses frutos na colheita. Entretanto, nem todo fruto verde constitui defeito verde, demonstrando que o café conilon tem grande resistência a transformação de fruto colhido verde em defeitos verde e preto-verde, quando submetido à temperatura de 60°C. Frutos aparentemente verdes possuem sementes fisiologicamente maduras e não constituem defeitos. Estes resultados confirmam os obtidos por GUARÇONI et alli (1994).

Quadro 1 - Efeito da época de colheita na qualidade do café conilon.

Data de Colheita	Composição percentual do café				Número de grãos verdes esperado por 300 g	Defeito grãos verde esperado	Número de defeitos em amostras de 300 gramas			Tipo do café
	verde	verde-cana	maduro	seco			verde	preto-verde	total	
01/04	100	-	-	-	3.250	650	308	3	594	8
16/04	71.5	8.3	17.9	2.3	2.323	465	250	5	386	8
06/05	52.7	15.4	24.8	7.2	1.712	342	169	2	370	8
13/05	45.0	12.6	38.5	3.9	1.463	293	148	-	334	7/8
21/05	32.8	21.3	37.3	7.1	1.066	213	85	3	229	7
03/06	6.6	5.7	73.4	13.8	214	43	48	4	191	7