

18

# ANÁLISE DA QUALIDADE DE GRÃOS EM DUAS VARIEDADES DE CAFÉ ROBUSTA, PREPARADOS POR VIA SECA COM DIFERENTES PERCENTUAIS DE MATURAÇÃO À COLHEITA.

Flávio de França SOUZA<sup>1</sup>; Milton Messias dos SANTOS<sup>1</sup>; Wilson VENEZIANO<sup>1</sup>

Embrapa Rondônia, Porto Velho – RO. E-mail: flaviofs@cpafro.embrapa.br.

## Resumo:

No cenário nacional, o café de Rondônia tem sido visto como café de qualidade inferior, tanto no que diz respeito ao tipo, quanto à bebida. O manejo precário da cultura e o preparo inadequado dos grãos têm sido apontados como as principais causas. Esse trabalho objetivou estudar a influência do percentual de frutos maduros na colheita sobre a qualidade de grãos beneficiados de café robusta. O ensaio foi realizado na Estação Experimental da Embrapa Rondônia, localizada no município de Ouro Preto do Oeste. Foram avaliadas 14 amostras das variedades ‘Conilon’ e ‘Robusta’, com as seguintes proporções de café maduro: 0%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90% e 100%. As amostras foram secas em terreiro de alvenaria até atingirem 12% de umidade e beneficiadas mecanicamente para retirada da casca e do pergaminho. Cerca de 30 dias após o beneficiamento, procedeu-se à classificação do café por tipo, utilizando-se a Tabela Oficial de Equivalência de Defeitos. O número de defeitos das amostras de café foi inversamente proporcional ao nível de maturação à colheita, sendo que, as amostras, com no mínimo, 90% de frutos maduros receberam melhor classificação por tipo, o que representa considerável melhoria da qualidade da produção.

Palavras-chave: *Coffea canephora*, classificação por tipo

## QUALITY OF GRAINS IN TWO VARIETIES OF ROBUSTA COFFEE PREPARED WITH DIFFERENT PERCENTAGES OF MATURE FRUITS.

### Abstract:

In the national scene, coffee from Rondônia has been seen as minor quality coffee, as to the type, as to the kind of drink. The precarious handling of the culture and the inadequate preparation of the grains have been pointed as the main causes. This work objectified to study the influence of the percentage of mature fruits at the harvest on the quality of dry green grains of Robusta coffee. The assay was carried through in the Experimental Station of the Embrapa Rondônia, in Ouro Preto do Oeste. Fourteen samples of the varieties ‘Robusta’ and ‘Conilon’ had been evaluated under the following ratios of mature coffee: 0%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90% and 100%. The fruit samples had been droughts in masonry place until reaching 12% of humidity and mechanically benefited to remove the rind and parchment. About 30 days after the improvement, it was proceeded the classification from the coffee for type, using a Official Equivalence Table of Defects. The number of defects of the samples in coffee was inversely proportional to the percentage of ripened fruit at harvest, and the samples, with, at least, 90% of mature fruits had received better classification for type, that represents considerable improvement of the production quality.

Key-words: *Coffea canephora*; classification

### Introdução

No cenário nacional, o café de Rondônia tem sido visto como café de qualidade inferior, tanto no que diz respeito ao tipo, quanto à bebida. Essa imagem deve-se a colheita e preparo inadequados, que se somam às deficiências no manejo e o baixo potencial genético das lavouras. Como as plantas de ‘Conilon’ apresentam grande variabilidade quanto ao ciclo de maturação e tipo de grão, as lavouras são muito heterogêneas e a colheita, via de regra, é muito desuniforme. Grande parte do café é colhida, verde e seca em terreiro de chão batido ou em secadores mecânicos sob altas temperaturas, causando prejuízos irreversíveis ao aspecto, à cor, à torração e à bebida (SOUZA et al., 2003).

Sabor e aroma são os dois principais atributos do café. Essas características podem ser influenciadas por vários fatores, tais como: espécie, variedade, local de produção, técnicas de colheita, preparo e torra, entre outras (CORTEZ, 2002). A qualidade do manejo varia fundamentalmente com a perspectiva do preço do produto. Em épocas de preços baixos, práticas básicas de manejo, como adubação, controle de plantas invasoras, poda e, às vezes, até a colheita, são negligenciadas. Há falhas também na implantação das lavouras, como a utilização de espaçamentos inadequados e o plantio de mudas de baixo potencial genético (SOUZA, 2003). Outra prática bastante comum, é a colheita antecipada, com altos percentuais de frutos verdes.

Considerando a situação vigente da cafeicultura mundial, que tem se caracterizado, principalmente, por um excesso de produção e ciclos sucessivos de preços baixos, convém admitir que para assegurar a permanência na atividade, os produtores precisam aumentar a eficiência dos seus cultivos, aumentando a produtividade e melhorando a qualidade do produto final. Certamente que o estabelecimento desse binômio “produtividade e qualidade” é um grande desafio, sobretudo quando tem que estar associado a redução ou, pelo menos, não elevação de custos.

Esse trabalho objetivou estudar a influência do percentual de maturação dos frutos na colheita sobre a qualidade de grãos em café robusta.

### Material e Métodos

O experimento foi conduzido na Estação Experimental da Embrapa Rondônia, localizada no município de Ouro Preto do Oeste, a 10° 45' de latitude sul, 62° 15' de longitude oeste e cerca de 300m de altitude. O clima da região é do tipo Am (Köppen), com temperatura média anual de 25°C, 80% de UR e precipitação de 2000mm anuais, com período de estiagem entre julho e setembro. O solo é do tipo argiloso e relevo suave ondulado. Foram avaliadas 14 amostras de 400g de café beneficiado, sendo sete da variedade 'Conilon' e sete da variedade 'Robusta' preparadas a partir de misturas contendo respectivamente, 0%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90% e 100% de frutos maduros. O café colhido nas lavouras do campo experimental foi seco em terreiro de alvenaria até atingir 12 % de umidade e beneficiado mecanicamente para retirada da casca e pergaminho. Cerca de 30 dias após o beneficiamento, procedeu-se à classificação por tipo, utilizando-se a Tabela Oficial de Equivalência de Defeitos.

### Resultados e Discussão

O número de defeitos das amostras de café foi inversamente proporcional ao nível de maturação à colheita. Conseqüentemente, as amostras com maior percentual de frutos maduros obtiveram melhor classificação por tipo (Tabela 1). Vale observar que as amostras com 0% e 50% de grãos maduros ficaram fora da classificação oficial que só tolera no máximo, 360 defeitos.

Atualmente, o crescimento da oferta de cafés tem provocado queda dos preços e até mesmo a rejeição dos produtos de qualidade inferior. Com o advento do selo "Café de Rondônia", um mínimo de atributos foi estabelecido a fim de padronizar o produto a ser comercializado com marca estadual. Convencionou-se que o "Café de Rondônia" deverá apresentar Tipo 6 e Peneira 14 (NETO, 2003). Isso significa que os produtores que insistirem em adiantar demasiadamente a colheita e/ou não realizarem o preparo adequadamente ficarão de fora do processo e perderão uma boa oportunidade de negócio.

**Tabela 2.** Análise qualitativa da produção de grãos de café robusta, preparados por via seca, em terreiro de alvenaria e colhidos com diferentes percentuais de maturação. Ouro Preto do Oeste, 2003.

Maturação	Robusta		Conilon	
	Número de defeitos	Tipo	Número de defeitos	Tipo
0%	872	AB-8 <sup>1</sup>	686	AB-8
50%	443	AB-8	384	AB-8
60%	319	7-40	315	7-40
70%	306	7-35	275	7-30
80%	240	7-20	240	7-20
90%	175	7-5	169	7
100%	57	5-15	122	6-25

<sup>1</sup> Classificação com base na Tabela Oficial de Equivalência de Defeitos

### Conclusões

Quando a colheita é iniciada com, no mínimo, 90% de frutos maduros e o preparo é realizado adequadamente, por via seca, a classificação por tipo é favorecida, o que representa uma melhoria considerável na qualidade do produto final.

### Referências Bibliográficas:

- CORTEZ, J.G. Efeito de espécies e cultivares e do processamento agrícola e industrial nas características da bebida do café, 2002. 71p. Tese (Doutorado em Agronomia) Piracicaba, SP.: ESALQ.
- NETO, C.R. Condicionantes mercadológicos no processo de criação da marca "Café de Rondônia". Porto Velho: Embrapa Rondônia, 2003. 22p. (Documentos 84/Embrapa Rondônia)
- SOUZA, F.F. Análise de correlações entre caracteres morfo-agronômicos em clones de café Conilon da coleção de germoplasma da Embrapa Rondônia. In: Congresso Brasileiro de Melhoramento de Plantas, 2, 2003, Porto Seguro, Anais... Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2003 (CD-ROM).
- SOUZA, F.F.; SANTOS, J.C.F.; COSTA, J.N.M.; SANTOS, M.M. Características das principais variedades de café cultivadas em Rondônia. Porto Velho, 2003. 23p. (Documentos 93/Embrapa Rondônia).