



EPAMIG

MAPEAMENTO DA QUALIDADE DE CAFÉS: PREPARO ADEQUADO DE AMOSTRAS EM PROPRIEDADES



PREPARO ADEQUADO DE AMOSTRAS EM PROPRIEDADES CAFEEIRAS

Durante muitos anos, a cafeicultura brasileira seguiu um modelo tecnológico voltado fundamentalmente para o aumento de produtividade, que em consequência refletia maior lucratividade ao cafeicultor.

Este cenário vem sendo modificado, visto que a procura e a valorização dos cafés de melhor qualidade são crescentes. Com isso, diversos produtores têm buscado informações para aprimorar boas práticas na produção de cafés especiais.

Inúmeros fatores exercem influência sobre a qualidade do café, com destaque para o ambiente de cultivo, a cultivar e os processos pós-colheita adotados. É comum que propriedades cafeeiras sejam compostas por talhões heterogêneos. Estes podem ser por cultivares distintas, idade da lavoura, face de exposição ao sol, fertilidade do solo, ou outros fatores.

Hoje, é essencial que os cafeicultores tenham conhecimento do potencial de qualidade dos talhões de sua propriedade.



EXTRATIFICAÇÕES DE TALHÕES

Os talhões de café a ser amostrados devem ser homogêneos quanto às características agronômicas e edafoclimáticas da lavoura cafeeira.

Devem-se agrupar os talhões de acordo com a mesma cultivar, idade da lavoura, condições de manejo (adubação, controle de pragas e doenças), condução da lavoura (podas), características físicas e químicas do solo, face de exposição ao sol e altitude. Recomenda-se que o talhão seja estratificado a cada 100 m de variação na altitude.

COLHEITA E PROCESSAMENTO DO CAFÉ

Recomenda-se selecionar apenas os frutos maduros, ou seja, no estágio de maturação cereja, pois são os que apresentam maior potencial para a máxima expressão da qualidade do café.

Em cada talhão a ser amostrado devem ser coletados frutos cereja de várias plantas representativas (início, meio e fim das ruas, topo e baixada, plantas próximas a carregadores, dentre outras), ou seja, deve-se evitar a coleta de frutos em plantas com alguma desordem nutricional, sanitária ou fisiológica, que não representam aquele talhão.

É importante ressaltar que a coleta seja realizada nas duas faces de exposição ao sol (dois lados da planta) e no terço superior, médio e inferior da planta.



Felipe M. de Miranda

Evolução dos estágios de maturação do café Arábica, onde se observa o momento ideal da colheita dos frutos – estágio de maturação cereja

A quantidade necessária de frutos cereja para a avaliação da qualidade deve ser de, aproximadamente, 10 L para cada tipo de processamento do café.

Para isso, é necessário coletar uma quantidade superior, já que os frutos serão lavados para a separação da porção boia e, se necessário, remover frutos imaturos que ainda permaneceram na amostra. Por isso, a quantidade de frutos a ser colhida deve ser de, pelo menos, 15 L.

Após coletados, os frutos podem ser depositados em sacarias permeáveis e higienizados. Não se recomenda o uso de sacos plásticos impermeáveis e é inadequado o uso de sacos já utilizados com ração ou produtos químicos que possam contaminar os frutos.

As amostras devem ser lavadas em baldes ou em caixas, para retirar a porção boia, que contém frutos de menor densidade, chochos, mal granados além de impurezas.

Em seguida, deve-se realizar o repasse manual da amostra, removendo os frutos de café imaturos e passas, se ainda houver.

O café selecionado deve ser o suficiente para que a amostra final contenha 10 L de café cereja natural, para cada processamento a ser aplicado.



Larissa de Oliveira Fasso

Amostras de frutos de café submetidas à lavagem em baldes



Dante Henrique Silva Nobadelli

Repasse manual para remoção de frutos imaturos e passas remanescentes

PROCESSAMENTO VIA SECA

Após a colheita e seleção dos frutos maduros, a amostra de café deverá ser enviada imediatamente para a secagem com todas as partes do fruto, o que compõe a amostra do café natural.

Além da amostra de café cereja natural, recomenda-se que sejam preparadas amostras por outras formas de processamentos pós-colheita.

Essa operação permite ao cafeicultor conhecer o potencial de qualidade do café, quando submetido a outros processos. Isto auxilia na tomada de decisão de qual processo utilizar em cada talhão, em função das características sensoriais do café, e também para avaliar a viabilidade técnica de adotar outros processos em sua propriedade.

PROCESSAMENTO VIA ÚMIDA

A amostra de café pode ser submetida ao processamento via úmida de três maneiras: descascamento, desmucilamento ou despulpamento.

Para obter amostras de café cereja descascado, 10 L de café cereja natural devem ser submetidos ao descascador mecânico de amostras e enviados imediatamente para a secagem.

No café cereja descascado, parte da mucilagem ainda ficará aderida ao pergaminho.

A amostra de café desmucilado é obtida a partir da amostra de café cereja descascado que terá a mucilagem remanescente removida mecanicamente, com a utilização do desmucilador mecânico, onde são colocados os grãos de café descascados em atrito com o equipamento e jatos de água.

A amostra de café despulpado é obtida a partir do café cereja descascado, que terá a mucilagem removida por fermentação biológica, quando tais amostras de café são colocadas em baldes ou caixas com água por um período de 18-24 h. Em seguida, as amostras são lavadas, friccionando os grãos com as mãos, e direcionadas para a secagem.



Descascador de amostras de café



Fermentação biológica

SECAGEM

Após preparadas as amostras, independentemente do tipo de processo adotado, estas devem ser encaminhadas para a secagem ao sol em telas ou peneiras, dispostas de maneira suspensa.

Para garantir que os frutos de café sequem com qualidade, a secagem deve ser rápida no início e mais lenta no final.

Desde o primeiro dia, as amostras devem ser revolvidas a cada 30 min, até o final da secagem. Aproximadamente no terceiro ou quarto dia de sol, quando ao pressionar os frutos estes não descascarem, é indicada a realização da 1ª dobra de camada. No sétimo dia de secagem pode-se realizar a 2ª dobra de camada, seguida da 3ª dobra no décimo dia de secagem.

Após aproximadamente sete dias de sol, as amostras já terão atingido a meia seca, com 30% de umidade para os cafés naturais e 25% para os cafés em pergaminho. A partir desse momento, recomenda-se cobrir as amostras por volta das 15 h, com pano de colheita e lona, e descobri-las no dia seguinte, por volta das 9 h. Essa prática deverá ser realizada até o final da secagem.

Para finalizar a secagem recomenda-se a aferição da umidade em equipamentos determinadores de umidade, até os grãos atingirem 11% de umidade.



Frutos de café natural em camada delgada



Secagem em terreiro suspenso com dobra de camada

ARMAZENAMENTO

Depois de finalizada a secagem, as amostras devem ser acondicionadas em sacos de papel kraft, revestidas por um saco plástico, ainda em coco ou pergaminho.

É essencial que em todas as etapas as amostras sejam acompanhadas de sua identificação, para que não haja risco de misturas.

As amostras devem permanecer em descanso por, no mínimo, 30 dias, em ambiente limpo, arejado, fora do alcance de calor, luz e produtos que possam contaminá-las com odor.

BENEFICIAMENTO E ANÁLISE

Após o período de descanso, as amostras devem ser levadas ao beneficiador. Em seguida, devem ser enviadas para a avaliação das características da qualidade por um classificador credenciado e idôneo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É um diferencial para os cafeicultores adquirir conhecimentos e ser capazes de mapear a qualidade dos cafés de sua propriedade, atingindo mercados distintos, participando de concursos de qualidade com seus melhores microlotes, dentre outras formas de comercialização mais rentáveis.

Projeto

Ciência Móvel EPAMIG

Vanda Maria Oliveira Cornélio

Coordenação

Autores

Denis Henrique Silva Nadaleti

Eng. Agrônomo - D.Sc. Fitotecnia - UFLA

Giselle Figueiredo de Abreu

Eng. Agrônoma - D.Sc. Processamento de Produtos Agrícolas - Profª UNICERP

Marcelo Ribeiro Malta

Eng. Agrônomo - D.Sc. Ciência dos Alimentos - Pesquisador EPAMIG Sul

Gladyston Rodrigues Carvalho

Eng. Agrônomo - D.Sc. Fitotecnia - Pesquisador EPAMIG Sul

Christiano de Sousa Machado de Matos

Eng. Agrônomo - Bolsista EPAMIG Sul

Produção

Departamento de Informação Tecnológica

Vânia Lacerda

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira

Marlene A. Ribeiro Gomide

Projeto Gráfico e diagramação

Ângela Batista P. Carvalho

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

EPAMIG Sul

Campus UFLA - Lavras - MG - CEP 37200-900

Tel.: (35) 3821-6244 - epamigsul@epamig.br