

CIRCULAR TÉCNICA

n. 18 - maio - 2008

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - Cidade Nova - 31170-000
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - e-mail: faleconosco@epamig.br



GOVERNO DE MINAS
Construindo um novo tempo

PRODUÇÃO DE CAFÉ DE QUALIDADE - II: COLHEITA, PROCESSAMENTO E QUALIDADE DO CAFÉ¹

Sára Maria Chalfoun²

INTRODUÇÃO

O sucesso da colheita na preservação da qualidade do café depende basicamente de três fatores: a época de início, o período de duração e o tipo de colheita.

A maior dificuldade prática na determinação do ponto de início de colheita baseia-se no fato de que esta deve ser efetuada com uma porcentagem mínima de frutos verdes, sem que uma grande quantidade de frutos secos tenha caído, e com um máximo de frutos maduros também denominados cerejas.

COLHEITA

Em virtude da grande concentração da colheita em uma mesma época nas regiões cafeicultoras, há uma tendência de alguns produtores optarem por sua antecipação, quando a porcentagem de frutos verdes encontra-se acima do recomendado. No entanto, ao fazê-la, deverão estar conscientes que à medida que esse percentual ultrapassa o valor de 5% ocorre uma diminuição proporcional da qualidade. Frutos verdes não apresentam uma composição química ideal para obtenção de uma bebida de boa qualidade, conferindo a esta uma característica de adstringência, considerada indesejável no momento da qualificação sensorial do produto. Além disso, são mais difíceis de ser colhidos, apresentam rendimento reduzido quando comparados com frutos colhidos maduros (cerejas), e, quando preparados indevidamente, podem dar origem a defeitos que refletem na classificação por tipo e padrão de qualidade da bebida e, conseqüentemente, em sua desvalorização pelo mercado comprador.

Por outro lado, a colheita muito tardia é responsável pela senescência de frutos, podendo dar origem aos piores defeitos do café que são os grãos ardidos e pretos, causados pelo contato com o chão dos frutos que caem ou que secam em más condições nas plantas, proporcionando a ação de microorganismos sobre os grãos, situação que é agravada por condições de elevada umidade relativa do ar, característica inerente a algumas regiões ou presentes em lavouras que margeiam represas ou sofrem influência de grandes massas de água.

A duração da colheita deve ser a mais curta possível, motivo pelo qual recomenda-se prover a propriedade de estrutura adequada para receber os frutos colhidos e que serão encaminhados para o preparo (lavadores, despoldadores), compatível com a quantidade de café a ser produzida. A quantidade de mão-de-obra deve ser suficiente para que a colheita seja realizada em um prazo de 2 a 3 meses. Deve-se observar que quanto mais prolongado o período de colheita, os lotes finais de café ficam mais sujeitos à incidência de chuvas nas fases de colheita e secagem, colocando o produto em grande risco de comprometimento da qualidade.

Embora o método de colheita por derriça no pano seja o predominante na região Sul de Minas, um pequeno número de propriedades beneficia-se da colheita mecânica, para a qual prevalecem as mesmas recomendações anteriores.

Talhões com diferenças quanto à precocidade de maturação devem ser observados, quando mais de uma variedade é cultivada em uma mesma propriedade, devendo ser colhidos primeiramente os mais maduros. Esta situação apresenta a vantagem de poder escalonar a colheita, verificando que as produções

¹Circular Técnica produzida pela EPAMIG - Centro Tecnológico do Sul de Minas (CTSM). Tel.: (35) 3821-6244 - Correio eletrônico: ctsm@epamig.ufla.br

²Eng^a Agr^a, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM, Caixa Postal 176, CEP 37200-000 Lavras-MG. Correio eletrônico: chalfoun@ufla.br

mais tardias estarão mais sujeitas a condições de chuva, devendo-se, com isso, redobrar os cuidados com a colheita e com o preparo desses lotes de café.

QUALIDADE

A forma de remuneração da colheita (por quantidade colhida) induz os trabalhadores a, nem sempre, realizarem uma colheita bem-feita, com a retirada dos grãos com um mínimo de danos às plantas. Justifica-se, portanto, introduzir na operação da colheita pessoas encarregadas a fiscalizar e orientar os trabalhadores para manutenção da qualidade da colheita.

O café deve ser rapidamente encaminhado para o local de preparo, e jamais permanecer amontoado de um dia para o outro, pois, assim, os frutos podem sofrer um rápido processo de deterioração e, conseqüentemente, perda da qualidade.

Após a colheita do café no pano, são recolhidos os frutos remanescentes no chão (parcela de varrição), os quais por apresentarem grande probabilidade de comprometimento da qualidade, jamais devem ser misturados com a parcela de frutos derriçados no pano.

Uma vez colhido, o café é encaminhado para uma etapa igualmente importante na preservação da qualidade do café - o processamento.

PROCESSAMENTO

O café colhido e que será preparado pelo método denominado “via seca” poderá ir diretamente para o terreiro, onde será submetido ao processo de secagem. No entanto, a passagem desse café (mistura de frutos em diferentes estádios de maturação) pelo lavador (separador hidráulico) apresenta inúmeras vantagens. Deve-se atentar, no entanto, para o fato de que a água utilizada para a lavagem dos frutos deve ser de boa qualidade, renovada periodicamente e de preferência tratada. Os lotes de café mais sujos deverão passar separadamente no lavador, renovando-se a água antes do reinício da operação. A separação hidráulica dos frutos por diferenças de densidade permite a obtenção de duas parcelas de café; a parcela de cafés cerejas e verdes e a parcela “bóia”, constituída dos frutos mais leves que bóiam e que são aqueles que secaram na planta e que apresentam alguma anormalidade em seu processo de maturação (frutos brocados, mal granados). Estas parcelas devem ser encaminhadas separadamente para a secagem, uma vez que apresentam diferentes teores de umidade. A parcela “bóia”, que seca mais rapidamente, apresenta uma chance significativa de já ter a qualidade comprometida ainda na planta. A parcela de frutos verdes e cerejas que constitui um material com potencial para a produção de café de melhor qualidade. Tal fato explica o motivo pelo qual estas diferentes parcelas, uma vez separadas nos lavadores, são conduzidas separadamente até o beneficiamento e a comercialização.

No método via seca, após a passagem pelo lavador, os cafés são encaminhados para os terreiros ou pré-secadores e secadores, onde são secos integralmente. É o processo de preparo predominante no Brasil, sendo o café brasileiro, por este motivo, reconhecido internacionalmente pela produção de cafés “não lavados”, visando distingui-los dos cafés produzidos pelo processo “via úmida”, predominante em outros países, entre eles a Colômbia.

Tem-se recomendado evitar o termo “não lavado” para designar o café processado pela “via seca”, uma vez que o termo carrega consigo uma conotação de café impuro e sujo, produzido sem maiores cuidados, o que prejudica a imagem do café brasileiro principalmente junto ao comércio internacional. Ao contrário, sabemos que os cafés preparados pelo método “via seca” passam na maioria das vezes pelo lavador e, ao secar integralmente, podem produzir cafés de excelente qualidade, desde que a operação de seca seja conduzida de maneira apropriada. Dessa forma, o termo “café natural” tem sido preferido para designar o produto do preparo por “via seca”.

A modalidade de processamento “via úmida” é menos utilizada em nosso meio e, embora propicie algumas vantagens, entre elas a eliminação da mucilagem (polpa), porção do fruto que pode favorecer o desenvolvimento de fermentações microbianas e secagem mais rápida, apresenta a grande desvantagem de impedir que características desejáveis sejam transmitidas da mucilagem para o grão, expressando as peculiaridades das diferentes origens dos cafés brasileiros capazes de satisfazer a diferentes mercados ou para obtenção de diferentes tipos (café solúvel, café expresso e os cafés especiais). No entanto, deve-se ressaltar que em regiões onde as condições ambientais são desfavoráveis à preservação da qualidade na fase pós-colheita, a utilização do processo de preparo “via úmida” deve ser o mais indicado.

O café descascado constitui um método de preparo intermediário entre o processamento “via seca” e “via úmida” que permite, com a manutenção da mucilagem integral ou em parte, que sejam transmitidas características desejáveis dessas para os grãos. Este método atende às exigências de alguns produtores e consumidores. Sua adoção tem sido crescente, dependendo, sobretudo, do aspecto econômico das propriedades, do destino final do produto, entre outros fatores.

CONCLUSÃO

Enfim fica evidente a importância do cumprimento das duas etapas, colheita e processamento, as quais devem ocorrer em perfeita sintonia, sendo bem conduzidas, objetivando não só a garantia de uma farta colheita, mas, sobretudo, grãos que serão matéria-prima para a produção de cafés com características qualitativas regionais preservadas, capazes de satisfazer os mais diferentes padrões de preferência dos consumidores.