

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

MANEJO SIMPLIFICADO NO DESPOLPAMENTO E SECAGEM DO CAFÉ PÓS-COLHEITA, NA ZONA DA MATA DE MINAS

J.B. Matiello, Eng. Agr. Mapa/Procafé e Ubiratan V. Barros, Eng. Agr. Central Campo

O sistema de preparo do café pós-colheita é importante na definição da qualidade do produto, especialmente nas regiões ou nos anos em que a umidade fica elevada no inverno, período da maturação e colheita. Com a preparação de cafés através do sistema cereja descascado ou do despulpamento, elimina-se boa parte da mucilagem e acelera-se a secagem, diminuindo a possibilidade de ocorrência de fermentações indesejáveis, que poderiam conduzir à formação de bebidas inferiores.

O despulpamento exige maquinário especial, gasta bastante água, gera custos adicionais e resulta em líquidos que podem se tornar poluentes das fontes de água.

O objetivo do presente trabalho foi o de testar um manejo simplificado no pós-colheita do café, visando facilitar a secagem e favorecer a qualidade de café, a custo mais baixo, para atender ao pequeno produtor e nas condições onde a água é escassa, condições essa presentes na cafeicultura da Zona da Mata, em Minas Gerais.

Foi conduzido um trabalho no Sítio João de Barro, em Reduto-MG, onde foram testados 6 tipos de preparação dos frutos colhidos, conforme detalhado no quadro 1, constando do café da roça e do café cereja (separado no lavador), com preparo em 3 formas, por despulpamento pelo “debulhamento” no terreiro e o normal com os frutos indo direto para o terreiro.

O café foi colhido na fazenda, em junho de 2009, tendo 60% de frutos cereja, 20% de verdes e 20% de passas/secos. Em seguida foi levado à instalação de preparo, sendo ali separados ou não no lavador/separador, e utilizados os 6 tipos de preparo constantes do quadro 1. Cada tratamento constou de 900 litros de café.

O café “debulhado” ou preparo simplificado foi obtido através de 2 passadas sobre os frutos, no terreiro cimentado, com o trator agrícola.

A secagem, para todos os tipos de preparo, foi feita em terreiro cimentado, utilizando a proporção de 30 litros de café por metro quadrado de superfície de terreiro. A secagem foi considerada completa quando cada tipo de café atingisse a umidade final de 12%, registrando-se o número de dias gastos na secagem.

As amostras dos 6 tratamentos foram codificadas e distribuídas para 2 classificadores provadores experientes, da praça de Manhuaçu, os quais fizeram a determinação da bebida na forma usada no comércio regional, provando 8 xícaras ou copos de cada amostra.

Resultados e conclusões:

Os resultados do tempo de secagem dos diferentes tratamentos no pós-colheita e da bebida nas amostras desses café constam no quadro 1.

Quanto ao tempo de secagem, verificou-se uma redução de 2-5 dias de acordo com o sistema de preparo usado. Ao se comparar o tempo em matéria prima mais uniforme, no caso, os frutos cereja separados, verificou-se uma redução de 4 dias entre os frutos cereja secos ao natural (trat 3, com 17 dias) e aqueles despolidos ou debulhados (trats. 4 e 5, com 13 dias), correspondente a uma redução de 23,5%. Merece destacar a semelhança do tempo entre o café despolido e o “debulhado”, este último as cascas permanecendo junto às sementes.

As observações feitas no terreiro mostraram que os frutos “debulhados” logo apresentam a casca inicialmente marrom depois preta, enquanto os cereja naturais permanecem vermelhos por muitos dias. A abertura/morte da casca, a expulsão de parte da polpa e sua exposição ao sol favorecem a redução no tempo de secagem.

Com relação à bebida, os provadores constataram a maioria de xícaras com bebida dura, porem, nos tratamentos 1, 3 e 6 apareceram 2-3 xícaras com bebida rio, coincidindo com os sistemas de preparo onde a seca foi mais lenta (maior tempo) e onde a casca dos frutos permaneceu envolvendo as sementes (trats. 1 e 3), nessa condição com maior fermentação ligada ao gosto rio.

O despolidamento deu origem a amostras de café com bebida dura (limpa), ficando apenas ligeiramente inferior o café preparado pelo sistema simplificado, com 2 xícaras de duro-fermentado e, mesmo o “debulhamento” feito no café da roça resultou na eliminação da bebida rio.

Os resultados obtidos e as observações efetuadas no trabalho permitem **concluir que** é possível reduzir o tempo de seca e melhorar a bebida do café usando sistema simplificado de preparo no pós-colheita , a baixo custo.

Quadro 1- Tempo médio de secagem, em dias para atingir a umidade de 12%, e bebida em amostras de café em 6 tipos de preparação no pós colheita, Reduto-MG, 2009.

TRATAMENTOS	TEMPO DE SECA (Dias para atingir a umidade final de 12%)	BEBIDA (Numero de Xícaras)		
		Dura	Dura fermentada	Rio
1- Café da roça, sem lavar/separar	18	6	-	2
2- Idem 1, debulhado no terreiro	16	5	3	
3- Café cereja natural	17	5	1	2
4- Café cereja debulhado no terreiro	13	6	2	-
5- Café cereja despolido	13	8	-	-
6- Café bóia debulhado	12	5	-	3