

CARACTERIZAÇÃO DOS FATORES PÓS-COLHEITA DOS CAFÉS VENCEDORES DO 10º CONCURSO DE QUALIDADE CAFÉS DO BRASIL – CUP OF EXCELLENCE.

Dyala Castilho Marques¹ ; Carlos Henrique Rodrigues Reinato² ¹Tecnóloga em Cafeicultura. ² Professor , Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas – Campus Machado.

“O termo qualidade do café pode ser definido como um conjunto de atributos físicos, químicos, sensoriais e de segurança que atendam os gostos dos diversos tipos de consumidores” (PEREIRA, 2010).

A qualidade do café dependerá principalmente do local de cultivo (região, clima, altitude), da variedade cultivada, cuidados na pré e pós-colheita, tipo de colheita e processamento, armazenamento, dentre outros. Porém, diversos estudos comprovam que as maiores perdas de qualidade estão associadas ao manejo inadequado na pós-colheita do café. Na tentativa de incentivar os produtores de café do Brasil a produzirem cafés de melhor qualidade uma série de Concursos de Qualidade de Café vem sendo realizados por todo o país. Os produtores que são premiados nesses concursos além de terem o devido reconhecimento de seu trabalho ainda conseguem um bom ágil na venda do lote de café ganhador.

Dentre os muitos Concursos de Qualidade realizados no Brasil, destacamos o Concurso de Qualidade Cafés do Brasil, organizado pelo programa Cup of Excellence da ACE (Alliance for Coffee Excellence) e pela BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais- sigla em inglês), em conjunto com a APEX (Agência Brasileira de Exportações e Investimentos), Agricoffe Ltda., Cecafé (Conselho de Exportadores de Café do Brasil), ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), CNC (Conselho Nacional do Café e CEC (Centro de Excelência do Café do Sul de Minas). Esse Concurso é realizado em diversos países do mundo, e no Brasil, em 2009, apresentou sua 10ª edição. (BSCA, 2010).

Tendo em vista que o bom manejo da pós-colheita é essencial para a produção de um café de alta qualidade, o presente trabalho teve por objetivo caracterizar os principais fatores pós-colheita que puderam ter influenciado na qualidade dos cafés que participaram do 10º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil – *Cup of Excellence*, e consequentemente, no resultado final deste concurso.

O presente trabalho foi realizado baseando-se em dados obtidos através da aplicação de um questionário que foi enviado para 26 produtores finalistas do 10º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil – Cup of Excellence.

O questionário foi enviado a todos os produtores através de correspondência e pela internet. A participação dos produtores neste trabalho foi voluntária, ou seja, eles não foram obrigados a responder às perguntas. A avaliação dos resultados foi feita por meio de análise descritiva dos dados.

Resultados e conclusões

Foram obtidas resposta de 16 produtores. Observa-se que 100% dos lotes foram processados por via úmida, fato este que está de acordo com Pereira et al. (2002); Vilela et al. (2002); Vicent (1987); Wilbaur (1963), citados por Isquierdo (2008), que cafés processados por via úmida tendem a ter bebidas superiores aos processados por via seca.

Pode-se concluir que os cafés lavados apresentam características sensoriais mais desejáveis que os naturais, já que o concurso é aberto a todos os tipos de processamento, e dentre os 26 ganhadores nenhum foi processado por via seca.

Vê-se que 50% dos cafés tiveram secagem completa em terreiro, 50% fizeram pré-secagem em terreiro e complementação em secador. Observa-se que 100% dos produtores fizeram uso de terreiros, o que nos leva a pensar que a secagem em terreiro pode ser um fator importante em relação à qualidade do café. Outro fato que afirma esta hipótese, é que o primeiro colocado realizou secagem completa em terreiro. Porém, neste caso, não podemos afirmar que a secagem em terreiros seja melhor que a realizada em secadores, até mesmo porque o primeiro colocado situa-se na Bahia, local tipicamente quente, e supõe-se não ser necessário o uso de secadores.

Conclui-se, então, que a passagem do café pelo terreiro, mesmo tendo havido complementação em secadores foi determinante para a qualidade desses cafés, já que 100% dos produtores utilizaram terreiro.

Contudo não se pode afirmar qual tipo de secagem é melhor em relação à qualidade. Para isto, seria necessário a realização de estudos mais aprofundados.

A condução de camadas finas no terreiro é outro fator importante. 100% dos produtores conduziram a secagem com camadas de até 3cm de espessura. Então, pode-se dizer que a condução de camadas finas na secagem foi um fator definitivo para a qualidade do café.

Nota-se que dos 50% dos produtores que utilizaram secadores, 100% mantiveram a temperatura da massa de café entre 30° e 40°C. Como para cafés descascados a temperatura nunca deve ultrapassar os 40°C, afirma-se que este fator foi preponderante para a manutenção da qualidade.

Concluiu-se que:

Os fatores pós-colheita, tipo de processamento, espessura da camada de terreiro e temperatura na massa de café foram essenciais para a manutenção da qualidade dos cafés ganhadores do 10º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil – Cup of Excellence.