

QUALIDADE DE CAFÉS ARÁBICA (BEBIDA E TIPO) DE PEQUENOS PRODUTORES DE MICROBACIAS HIDROGRÁFICAS DE PORCIÚNCULA E VARRE SAI, NOROESTE FLUMINENSE – PRIMEIROS RESULTADOS

WEdeB Andrade (pesquisador PESAGRO-RIO/CEPDPL); JM Ferreira (pesquisador PESAGRO-RIO/CEPAAR); JF Pinto (técnico do MAPA); APCdas Virgens (extensionista EMATER-RIO/Porciúncula, RJ). Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, Embrapa Café e Rio Rural.,

A moderna cafeicultura fluminense tem incluído em suas metas a obtenção de cafés de qualidade, de modo a dar sustentabilidade à atividade, sobretudo na inclusão da pequena produção. A partir daí, surgiu a necessidade de se ter, inicialmente, um rápido diagnóstico da situação atual da qualidade do café, para direcionamento de trabalhos futuros. Assim, foram coletadas amostras de café de alguns produtores na safra 2012/2013, para caracterização da qualidade final de seu produto quanto ao tipo e bebida. Durante esse período, foi possível a coleta de 17 amostras de café, de três produtores de Porciúncula e de um produtor em Varre Sai, ambos no Noroeste Fluminense. Em Porciúncula foram estabelecidos contatos com os produtores Marcos Fernando Pelegrini Menezes, Microbacia Bonsucesso, Distrito de Purilândia, Comunidade Arataca, Sítio Arataca, com a coleta de 12 amostras. Outros produtores selecionados foram Samuel Vianey Menin, Microbacia Ouro, Distrito Santa Clara, com três amostras e José Sávio Murici Vieira, Microbacia Bonsucesso, Sítio Santa Terezinha, Distrito de Purilândia. Em Varre Sai foi coletada uma amostra do produtor José Ferreira Pinto, Microbacia Ribeirão Varre Sai, Fazenda Malacacheta, com uma amostra. Um total de 17 amostras foi enviado ao Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Neste trabalho são apresentados os dados obtidos para qualidade da bebida (tipo, bebida e acidez). O objetivo deste trabalho é identificar preliminarmente a qualidade de bebida e tipo de café produzido na região, para análise de possíveis pontos que estejam prejudicando a obtenção de cafés superiores, bem como a apresentação e discussão junto aos produtores sobre as avaliações, para possíveis ações e/ou adoção de práticas mais adequadas para a melhoria da qualidade local.

Resultados e conclusões

O resultado da análise da qualidade encontra-se na Tabela 1.

Tabela 1 - Resultados da classificação das amostras quanto a qualidade (tipo, bebida e acidez) do café de produtores amostrados em Porciúncula e Varre Sai. 2013¹.

NÚMERO DA AMOSTRA ²	TIPO	BEBIDA	ACIDEZ
01	5 – 40	Apenas Mole	Baixa
02	6 – 10	Dura	Baixa
03	5 - 45	Dura	Leve
04	5 – 20	Apenas Mole	Leve
05	6 – 20	Dura	Baixa
06	6 – 25	Dura (verde)	Baixa
07	Inferior ao tipo 8	Rio Suja	Leve
08	7 – 5	Rio Zona	Baixa
09	7	Riada	Baixa
10	7 - 40	Rio fermentada	Acética média intensidade
11	7 – 10	Rio Zona	Baixa
12	6 – 15	Rio	Baixa
13	6 – 15	Rio Zona	Leve
14	5 – 45	Rio Zona	Baixa
15	4 – 40	Riada	Baixa
16	6 – 20	Riada	Baixa
17	-	Mole limpa	leve

¹ Análises realizadas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, Rio de Janeiro – RJ.

² Amostras retiradas pelos próprios produtores.

Em termos de qualidade (Tabela 1), algumas amostras se destacaram, com bebida mole limpa (amostra 17), apenas mole (amostras 1 e 4) e bebida dura (amostras 2, 3, 5 e 6). As amostras de qualidade superior abrangeram as realizadas nos produtores José Ferreira Pinto (mole suave), José Sávio Murici Vieira (apenas mole) e Samuel Vianey Menin (duas amostras dura e uma apenas mole). Já o produtor Marcos Fernando Pelegrini Menezes apresentou duas amostras padrão bebida dura e as demais como bebida Rio, Riada e Rio Zona.

Melhor qualidade de bebida foi obtida nos cafés cereja descascado, independentemente dos produtores. Isso é um indicativo de que os descascadores instalados na região terão grande importância na melhoria da qualidade. Por outro lado, seguindo o mesmo raciocínio, as piores amostras em termos de bebida no produtor Marcos Fernando

Pelegrini Menezes se referem a amostras de café colhido com terra (café de varrição), apesar de algumas amostras de cereja descascado também não obterem boa classificação em termos de bebida nesse produtor.

Quanto ao tipo, os cafés de melhor qualidade foram classificados entre os tipos 5 – 6, se encaixando no tipo exigido pela cotação oficial do café. Pode-se observar, ainda, que os piores cafés em termos de bebida foram os que obtiveram tipo acima de 6, devido à maior presença de defeitos.

Baseado nestes resultados, a ideia é de se realizar o acompanhamento mais de perto dos produtores, procurando identificar gargalos que possam influenciar na bebida. Espera-se que com o andamento do trabalho se possa atualizar estas informações iniciais e discutir junto aos produtores possíveis ações e/ou adoção de práticas mais adequadas para a melhoria da qualidade local.