

Fatores de melhoria da qualidade do Café

JOSE CALIL

Se os lavradores paulistas compreenderem bem o sentido da campanha que está sendo promovida pelos órgãos técnicos do DPV para o aumento da produtividade e melhoria da qualidade do café, a superprodução não constituirá tão séria ameaça em face da competição internacional. Abordando muito bem esse problema em recente conferência realizada na Sociedade Paulista de Agronomia, o eng.º agr.º Luis Fairbanks Barbosa, chefe da Seção de Fiscalização e Classificação de Café, apresentou objetivamente o verdadeiro panorama da situação cafeeira no âmbito nacional e internacional, indicando o caminho prático para melhoria de nossa principal atividade agrícola.

MELHORIA DA QUALIDADE

A melhoria da qualidade de nossas safras — afirma o conhecido técnico — depende de três fatores fundamentais: a) técnica agrônoma; b) preparo racional do produto; c) política de comercialização.

Sob o ponto de vista agrônomo, nossa lavoura cafeeira já alcançou as variedades altamente produtivas, os espaçamentos adequados e a defesa científica do solo, permitindo maior produção por unidade de área as indicações precisas sobre adubação e, finalmente, a substituição das lavouras velhas e improdutivas pelas lavouras novas, estabelecidas em melhores condições de produtividade, como resultado das pesquisas e experimentações realizadas. Toda essa técnica, destinada à formação de uma lavoura altamente produtiva, nada valeria se na hora de

colher e preparar o produto o lavrador não proceder corretamente visando a qualidade. Por outro lado, também pouco valeria produzir café de alta qualidade, para vê-lo misturado com um produto inferior, na formação das «ligas» de exportação. Por essa razão, precociza aquele técnico o estabelecimento de cooperativas de produtores de café que realizam o primeiro passo concreto no sentido da comercialização racional do produto, abrindo caminho para a restauração da nossa supremacia no suprimento mundial. Através das cooperativas, está-se iniciando uma tarefa considerada inexistente por muitos, qual seja, a padronização do produto por zonas de produção e por marcas regionais, o que tem especial significação para os cafés despolpados, onde a aglutinação de lotes homogêneos é bastante difícil.

A modificação do nosso sistema de classificação de café, a começar pelos tipos, impõe como medida altamente saneadora para a elevação do conceito do nosso café, na sua comercialização.

O PREPARO DO PRODUTO

Café de qualidade é aquele que além de possuir características organolépticas recomendáveis, ou seja, aquele que possa influenciar na bebida, tornando-a agradável ao paladar; apresenta seca de aspecto perfeito, com teor de umidade normal, cor uniforme, favas de tamanho e uniformidade normais, bom rendimento em xicaras e não contém grãos pretos, ardiolos, chuvados, quebrados, verdes, mal granados, conchas, coquilhões e pedras, paus, torrões e outras impurezas.

Os defeitos que aparecem no café podem ter origem na árvore, na colheita, no terreiro e no processo de beneficiamento. São defeitos originados: os chochos, os mal granados, os conchas e os furados pela broca. Na colheita: os verdes, verdoengos, pretos, ardiolos, chuvados, podres, paus, pedras e torrões. No terreiro: os ardiolos, esmagados, fermentados e quebrados. No beneficiamento: os cocos cascas, mi-rinhos e quebrados. No preparo do produto devemos ter como objetivo evitar o aparecimento desses defeitos no café beneficiado e procurar preservar as suas boas qualidades intrínsecas.

Ao que parece, a qualidade dos nossos cafés é pouco influenciada pelo clima e pelo solo. Estudos cuidadosos e observações realizadas a respeito indicam que ela depende mais da presença de certos microrganismos, fungos e bactérias que se desenvolvem na polpa açucarada e mucilaginosa do fruto, as quais, em zonas favoráveis, provocam fermentações prejudiciais, cujos efeitos

Senhor Agricultor:

Melhor qualidade, melhores lucros...

RHODIATOX (PARATHION)

— um produto de qualidade RHODIA —
acaba com as pragas da lavoura!

RHODIATOX — é fulminante

RHODIATOX — é mais econômico

RHODIATOX — é de eficiência comprovada há longos anos

RHODIATOX — é fácil de aplicar

e lembre-se: QUALIDADE TAMBÉM É ECONOMIA!

Peça folhetos e informações à

COMPANHIA QUÍMICA RHODIA BRASILEIRA

Departamento Agropecuário

Rua Líbero Badaró, 119 - 4.º andar — Tel. 37-3141 - Rede Interna — Cx. Postal 1329 — S. PAULO



A marca de confiança

Também a serviço da lavoura