

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ POR EFEITO DE COLHEITA DE RAMOS

J.B. Matiello e Iran B. Ferreira- Engs Agrs e João Marcelo Oliveira de Aguiar – Adm e Classif. Proveedor Café e Diretor Executivo, Fundação Procafé

A colheita do café no Brasil é feita por derrça dos frutos das plantas, normalmente de uma só vez, quando a maioria dos frutos se encontra em estágio de cereja.

Nos últimos anos alguns trabalhos de pesquisa vem desenvolvendo a colheita de ramos, após a poda, em especial a poda de esqueletamento. Em 2014 os autores ensaiaram a colheita de cafeeiros mediante esqueletamento dos ramos sobre o pano, seguindo-se sua bateção com varas, obtendo bons resultados de rendimento operacional, cerca de 4 vezes superiores á colheita por derrça manual dos ramos. Nesta pesquisa foi trestada a alternativa de corte da ramagem sobre o chão e sua bateção cerca de 20 dias após, o que facilitaria o desprendimento dos frutos dos ramos, na bateção, pela seca da folhagem e de parte dos frutos nesse período de espera.

Nesse sistema surgiu a duvida sobre a qualidade dos cafés que seriam amntios nos rsmos, porem junto ao chão. Em vista disso, o presente trabalho objetivou o estudo da qualidade do café obtido pelo corte e bateção dos ramos logo após o esqueletamento e do café deixado por 20 dias, sobre o solo, sem bater.

O estudo foi conduzido na Fda Experimental de Varginha, na safra 2017. Em um talhão de cafeeiros da variedade Mundo Novo, foi feito, em junho/17, o esqueletamento e corte da ramagem com os frutos em 40 plantas. Na parcela numero 1, com 20 plantas, o café foi derrçado dos ramos cortados, com bateção com varas, logo em seguida à poda. Uma amostra de 10 litros foi tomada, seca ao sol, em terreiro, e beneficiada. Nas restantes 20 plantas (parcela 2) os ramos, com os frutos, permaneceram sobre o solo, por 20 dias. Então bateu-se, da mesma forma, e uma amostra semelhante foi preparada, agora com frutos que ficaram lá no campo por 20 dias.

As duas amostras foram submetidas à classificação (tipo e bebida), por profissional Classificador –Proveedor experimentalado.

Resultados e conclusões –

Os resultados, extraídos do Laudo de Classificação, para as 2 amostras, estão colocados na tabela 1. Verifica-se que, para todos os itens avaliados, as amostras apresentaram qualidades similares, o próprio classificador, desconhecendo a origem das amostras, em suas observações, colocou no laudo, que devia tratar-se do mesmo café. Deste modo foi possível concluir que a paermanecia dos frutos nos ramos, sobre o solo, não prejudicaram a qualidade do café produzido.

Em condições normais, em frutos caídos ao solo, seria esperado uma depreciação de sua qualidade, dependente do tempo e das condições do clima. Na condição presente, na qual os frutos permaneceram presos aos ramos, isolados um dos outros e do próprio solo, os resultados obtidos permitem verificar que esse tipo de isolamento foi suficiente pra evitar essa depreciação da qualidade dos cafés.

Tabela 1- Resultados da Classificação de amostras de café, obtidas de ramos esquetados antes da colheita, com bateção imediata pós –poda e com permanência por 20 dias no campo. Varginha-MG, 2017.

Lotes	BEBIDA	ASPECTO	CATAÇÃO	DEFEITOS	TIPO	PVA
1-Bateção imediata	Dura	Regular	14	141	6/7	8,5%
2- Bateção após 20 dias	Dura	Regular	16	147	6/7	8,5%