

PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DE CAFÉ POR PRODUTORES DE VARRE SAI - NOROESTE FLUMINENSE 2014 e 2015¹

WEdeB Andrade²; MÂ Engelhardt³ (¹ Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural; ² Pesquisador da PESAGRO-RIO; ³ Extensionista da EMATER-RIO)

Estudos atuais referentes à questão da qualidade dos cafés têm demonstrado que diversos fatores, sobretudo aqueles ligados a pós-colheita, ocasionam modificações que atuam negativamente na qualidade do café, originando um produto final de pior qualidade. A melhoria da qualidade do café torna-se um importante aspecto a ser considerado, visando sua participação tanto no mercado interno como de exportação. O município de Varre Sai, região Noroeste Fluminense, tem significativo número de produtores envolvidos na exploração do café. Para produzir café de qualidade, é necessário que se conduzam iniciativas com o objetivo de melhorar a qualidade inicial do café dos produtores. Nesse município já foram instalados despoldadores (09) e secadores (03) de café adquiridos pelo MAPA e instalados com recursos do RIO RURAL. Serão feitas determinações iniciais no café tradicional dos produtores e, em função dos resultados obtidos, procurar-se-á desenvolver ações de melhoria da qualidade, baseado nas principais características detrimenais observadas. Com este objetivo, serão coletadas amostras de café junto aos produtores do município, que serão analisadas quanto à qualidade, envolvendo avaliação da bebida, inicialmente. Essa análise inicial também poderá servir de base para estudos futuros em nível de Estado, fornecendo subsídios para eventual programa de qualidade. Foram realizadas amostragens nos anos de 2014 e 2015, totalizando 18 amostras (oito amostras avaliadas em 2014 e dez em 2015) envolvendo cinco produtores (quatro amostrados em 2014 e cinco em 2015, sendo quatro os mesmos do ano anterior). As amostras de café foram retiradas pelos próprios produtores, não havendo a participação direta dos técnicos envolvidos. Foi sugerido para cada produtor a retirada de duas amostras: de um café por ele considerado de pior qualidade e de um café por ele considerado como de melhor qualidade. Todas as amostras de pior qualidade normalmente se referiram ao café “boia”, e o de melhor qualidade ao café natural, cereja descascado (CD) e colhido no pano Houve predomínio da variedade Catuai vermelho, mais plantada na região. Após a coleta pelos produtores as amostras foram encaminhadas ao Escritório Local da EMATER-RIO, conforme época de colheita de cada produtor. Posteriormente as amostras foram levadas ao CEPDPL/PESAGRO-RIO onde as amostras permaneceram em câmara fria até o momento de serem encaminhadas para análise. Todas as análises (2014 e 2015) foram feitas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Foram realizadas várias análises, sendo abordadas neste trabalho as relacionadas a classificação quanto a bebida do café.

Resultados e conclusões

Os resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores amostrados em Varre Sai (2014 e 2015), encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1 – Resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores amostrados em Varre Sai, 2014 e 2015¹.

Numero da amostra	Bebida	
	2014	2015
01	Rio fermentado	Rio Zona
02	Rio fermentado	Dura
03	Riada com forte gosto do PVA ²	Rio Zona
04	Dura com gosto do PVA	Dura
05	Riada com gosto do defeito ardido	Rio Zona
06	Mole (bebida muito boa, embora com acidez cítrica alta)	Riada
07	Rio com gosto dos defeitos PVA	Rio Zona
08	Riada com gosto dos defeitos PVA	Rio
09	-	Rio
10	-	Riada

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

² PVA – Defeitos Preto, Verde e Ardido

Das amostras realizadas em 2014, somente duas das amostras consideradas como de qualidade superior pelos produtores tiveram resultados positivos para qualidade de bebida, o mesmo ocorrendo em 2015. Ressalta-se que os produtores envolvidos nos cafés de qualidade não são os mesmos. O que chama atenção nestas amostragens é o grau de percepção pelos produtores da qualidade de seus cafés. Das nove amostras de café coletadas nos dois anos como de qualidade “ruim” pelos produtores, todas tiveram classificação de bebida inferior, variando desde bebida rio fermentada, riada com forte gosto do PVA (preto, verde e ardido), riada com gosto do defeito ardido, rio com gosto do defeito PVA, rio zona, riada e rio. Nesses cafés destaca-se a obtenção de tipos fora do padrão de comercialização e, conseqüentemente, o maior número de defeitos. Contrariamente, a percepção dos cafés de melhor qualidade pelos produtores precisa ser aprimorada, haja vista que das nove amostras relacionadas aos dois anos de amostragem apenas quatro (04) confirmaram qualidade superior. Destaca-se ainda que nenhum produtor conseguiu fazer café de qualidade por dois anos seguidos. A classificação das bebidas de melhor qualidade dos cafés variou de dura, dura com gosto PVA e mole (embora com acidez cítrica alta). Inicialmente houve uma separação adequada dos cafés considerados como de pior e de melhor qualidade (Tabela 1). Enquanto os cafés de pior qualidade amostrados foram mais relacionados ao tipo “boia”, os de melhor qualidade envolveram algumas amostras de cafés cerejas descascado (CD). Isto é indicativo de que o problema de qualidade pode estar relacionado ao processo pós-colheita. Aos cafés de melhor qualidade de bebida correspondem os cafés com melhor tipo e menor quantidade de defeitos. Pode-se concluir

que é possível a produção e obtenção de cafés de qualidade no Noroeste Fluminense, particularmente no município de Varre Sai e, para aumentar a participação dos cafés de qualidade na produção total de café há que se considerarem medidas de controle dos grãos PVA (pretos, verdes e ardidos).