

INTERFERÊNCIA DAS MANEIRAS DE SECAGEM NA LUCRATIVIDADE DO CAFÉ NA REGIÃO DO SUL DE MINAS

JDS Godoy; ILO Rocha; HM Marques; JWP Faria; EF Lemos.

O Brasil é o maior produtor e o segundo maior consumidor mundial de café, atrás apenas dos Estados Unidos. Para obter uma lucratividade na produção é de suma importância um café com qualidade, são vários os fatores que afetam e comprometem a qualidade do café desde a colheita até o armazenamento. Dentre os que mais se destacam, por afetarem diretamente o aroma e o sabor da bebida são: presença de grãos verdes, temperaturas inadequadas de secagem e condições adversas de armazenamento, fatores que podem levar à ocorrência de fermentação dos grãos. Para obtenção de um café com qualidade superior é necessário o emprego de técnicas adequadas de produção, desde o plantio até a colheita e a esta somar práticas de processamento que possam preservar a sua qualidade inicial. No processamento pós-colheita, a secagem é uma das etapas mais importantes, porque, se for conduzida indevidamente, poderá acarretar grandes prejuízos ao cafeicultor.

O café é uma das commodities que são cotadas nas principais bolsas de mercadoria do mundo, sendo assim, cafés com qualidades melhores conseguem ser vendidos por preços mais elevados. O lucro de uma fazenda de café poderá ser aumentado com o melhor desempenho operacional de três processos, seja pelo aumento do volume produzido, pela redução dos custos, pelo aumento do preço de venda, ou ainda, pela combinação de dois a dois ou dos três fatores (volume, preço, custo). Neste sentido, este estudo será essencial para determinar se é viável ou não ao cafeicultor separar o café e aplicar diferentes métodos de obtenção em cada fração, de forma que a soma dos preços obtidos seja superior ao preço obtido pelo café sem separação.

O objetivo deste trabalho foi avaliar se um mesmo tipo de café produzido em uma fazenda do sudoeste de Minas Gerais geraria lucros diferenciados se fosse submetido a diferentes formas de processamento e secagem, ou seja, determinar se existe diferença no lucro obtido entre a soma das frações e o café sem separação. Para tanto comparou-se os preços obtidos por grupos de uma mesma quantidade de café separados em diferentes frações e tipos de processamento (boia, verde, cereja) com e sem polpa e tipos de secagem (terreiro de alvenaria, terreiro suspenso com cobertura de sombrite e secador mecânico) assim como estimou-se o custo de cada processamento para então ser determinado o lucro. Trata-se de uma investigação sobre a forma de se otimizar a lucratividade na propriedade estudada em função das opções disponíveis de processamento pós colheita.

O experimento foi realizado na Fazenda Gravata localizado no município de Passos (Minas Gerais) no bairro rural denominado Mumbuca, com altitude mínima de 1081m e a altitude máxima de 1154m. Para a retirada das amostras e processamento pós-colheita foram colhidos 300 litros de café. No experimento foi utilizado o café da variedade Catuaí Amarelo IAC 62. Os processos de secagem utilizados foram café secado em terreiro de concreto; Café secado em terreiro de concreto + secador e Café secado em terreiro suspenso. Os cafés utilizados nos diferentes métodos de secagem foram café natural (café da lavoura) e café lavado (café verde, café cereja e café boia). Foram demarcado 90 pés de cafés, divididos em 3 parcelas cada com 30 plantas, com bordadura de 6 ruas a partir do carreador e retirada os frutos da metade da rua que continha 140 pés de cafés, iniciando a retirada da 20ª planta até a de número 120 para evitar interferências. Para cada unidade experimental, foram colhidos 900 litros de café. Após a colheita os frutos, ficaram menos de 2 horas ensacados e logo em seguida foram esparramados no terreiro. O custo de produção foi dividido em custos de pré e pós-colheita. Para avaliação da qualidade foi efetuado a prova de xícara, classificação por pontos e presença de nuances. Foram enviadas amostras de 500g de cafés para 2 diferentes provedores especializados os quais seguiram a metodologia da Speciality Coffee Association the America Coffe Cuping para cafés especiais. Logo após foi feita a obtenção do preço de mercado e obtenção do lucro.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conclui-se que a separação do café natural em frações boia, verde e cereja despulpado seguido da secagem em terreiro de concreto + secador mostrou se o processo mais lucrativo, gerando incremento de 5% na lucratividade em relação ao café natural em terreiro de concreto.

Tabela 1: Custo final por saca para os diferentes tipos de processamento

TIPOS DE CAFÉS	CUSTO DE MATERIAIS UTILIZADOS		CUSTO DE SERVIÇOS		CUSTOS PÓS-COLHEITA		TOTAL DO CUSTO / SACAS
CAFÉ NATURAL DE TERREIRO CONCRETO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	1.140,00	R\$ 275,23
CAFÉ NATURAL DE TERREIRO CONCRETO + SECADOR	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	817,20	R\$ 266,73
CAFÉ NATURAL DE TERREIRO SUSPENSO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	2.340,00	R\$ 306,80
CAFÉ BOIA DE TERREIRO CONCRETO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	1.140,00	R\$ 275,23
CAFÉ BOIA DE TERREIRO CONCRETO + SECADOR	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	895,20	R\$ 268,78
CAFÉ BOIA DE TERREIRO SUSPENSO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	2.700,00	R\$ 316,28
CAFÉ VERDE DE TERREIRO CONCRETO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	1.140,00	R\$ 275,23
CAFÉ VERDE DE TERREIRO CONCRETO + SECADOR	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	1.164,00	R\$ 275,86
CAFÉ VERDE DE TERREIRO SUSPENSO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	2.880,00	R\$ 321,02
CAFÉ DESPULPADO DE TERREIRO CONCRETO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	1.380,00	R\$ 281,54
CAFÉ DESPULPADO DE TERREIRO CONCRETO + SECADOR	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	894,40	R\$ 268,76
CAFÉ DESPULPADO DE TERREIRO SUSPENSO	R\$	3.859,85	R\$	5.458,73	R\$	2.400,00	R\$ 308,38

Observa-se na tabela 1 que o maior custo para a produção de café, foi aquele secado em terreiro suspenso e o menor custo para a produção foi no terreiro de concreto + secador.

Os cafés secados em terreiro suspenso apresentaram um maior custo e os cafés que passaram pelo terreiro e depois foram para o secador, apresentaram um menor custo. Os cafés cereja despulpado diferiram-se dos demais em relação a qualidade sensorial e obtiveram um maior lucro por saca. Cafés pré-secos em terreiro de concreto seguido de secagem em secador mecânico foram os que geraram maior lucratividade. Os cafés secados em terreiro suspenso apresentaram um maior custo e os cafés que passaram pelo terreiro e depois foram para o secador, apresentaram um menor custo.

Além do mais os inseticidas e fertilizantes de solo são os itens que mais oneraram o custo de produção de materiais utilizados.