

CLASSIFICAÇÃO POR TIPO DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DO TEMPO ENTRE A COLHEITA E O INÍCIO DA SECAGEM E DO ARMAZENAMENTO

Rogério Carvalho Guarçoni²; Maria Amélia Gava Ferrão³; Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca⁴; Romário Gava Ferrão⁵, Abraão Carlos Verdin Filho⁶; Paulo Sérgio Volpi⁶; Aldemar Polonini Moreli⁷

¹ Trabalho financiado pelo Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – CBP&D/Café e Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper

² Bolsista do CBP&D-Café, D.Sc., /Incaper, Venda Nova do Imigrante-ES, rogerio.guarconi@gmail.com

³ Pesquisadora, D.Sc., Embrapa Café/Incaper, Vitória-ES, mferrao@incaper.es.gov.br

⁴ Pesquisador, D.Sc., Embrapa Café, Brasília-DF, aymbire.fonseca@embrapa.br

⁵ Pesquisador, D.Sc., Incaper, Vitória-ES, romario@incaper.es.gov.br

⁶ Pesquisador, Especialista, Incaper, fem@incaper.es.gov.br

⁷ Técnico, Administrador Rural, Incaper, fevn@incaper.es.gov.br

RESUMO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar o 'Tipo do Café Conilon' em função do tempo entre a colheita e o início da secagem e do armazenamento. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia, utilizando frutos do clone 153 de café conilon. Parte do café foi levada para o início do processamento imediatamente após a colheita e outras duas partes permaneceram ensacadas, respectivamente, por 48 horas e 96 horas. Nas três partes foram obtidos café natural e café cereja descascado. Após a secagem os cafés foram armazenados por um ano. O café cereja descascado apresenta menor percentagem de grãos ardidos e números de defeitos que o café natural, independente do tempo que o café ficou amontoado e do período de armazenamento. Verificou-se tendência do aumento da percentagem de grãos ardidos e de defeitos durante o armazenamento e para os cafés que permaneceram amontoados na sombra por 48 e 96 horas antes da secagem se iniciar.

Palavras-chave: produção, *Coffea canephora*, Espírito Santo.

CLASSIFICATION BY TYPE OF CONILON COFFEE IN FUNCTION OF THE TIME BETWEEN THE CROP AND THE BEGINNING OF THE DRYING AND OF STORAGE¹

ABSTRACT: The present work had as objective evaluates the Type of the Conilon Coffee in function of the time between the crop and the beginning of the drying and of the storage. The experiment was accomplished in Experimental Station of Marilândia, using fruits of a clone of conilon coffee. Part of the coffee was taken for the beginning of the processing immediately after the crop and other two parts stayed sacked, respectively, for 48 hours and 96 hours. In the three parts it was obtained natural and peeled cherry coffee. After the drying the coffees were stored by one year. The peeled cherry coffee presents smaller percentage of burning grains and numbers of defects that the natural coffee, independent of the time that the coffee was stacked up and of the storage period; it was verified tendency of the increase of the percentage of burning grains and of defects during the storage and for the coffees that heaps stayed in the shadow for 48 and 96 hours before of the drying.

Key words: production, *Coffea canephora*, Espírito Santo.

INTRODUÇÃO

A melhoria da qualidade do café conilon é fator fundamental para a diferenciação progressiva do mercado de café no Estado do Espírito Santo. Trabalhos de pesquisa com café arábica mostram que o tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem, especialmente quando os frutos colhidos permanecem ensacados, contribui para a deterioração dos frutos, e conseqüentemente, perda da qualidade do café (Teixeira, 1990).

Guarçoni et al. (2008) observaram que frutos de café Conilon que permaneceram amontoados na sombra por 96 horas antes do início da secagem em terreiro de cimento apresentaram perda da qualidade (tipo).

Segundo Matiello (1991) o armazenamento é uma operação necessária para regular a oferta do produto no mercado. O mesmo autor acrescenta que a umidade dos grãos armazenados deve estar entre 11 e 12% (b.u.). Se superior a 12%, pode acarretar o desenvolvimento de fungos e de bactérias que contribuem para a deterioração do produto. Se inferior à 11% acarretará prejuízos pelo aparecimento de grãos quebrados durante o beneficiamento

Leite et al. (1998), em um trabalho que avaliaram o efeito do tempo de armazenamento na qualidade do café arábica em coco, descascado e beneficiado, observaram que todos os tipos de café apresentaram variação de cor, tendendo ao branqueamento, mas esta tendência foi mais marcante no café beneficiado.

Com o objetivo de avaliar as possíveis alterações nas propriedades físicas e químicas do café arábica durante o armazenamento, Vieira et. al. (2001) verificaram perda de coloração dos grãos de café armazenados nas camadas superficiais dos silos.

O objetivo deste trabalho foi o de avaliar o 'Tipo do Café Conilon' em função do tempo entre a colheita e o início da secagem e do armazenamento.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper, localizada no município de Marilândia – ES. Foram utilizados frutos do clone 153 oriundo do programa de melhoramento genético do Instituto, colhidos por derrça em peneiras no ano 2007, apresentando 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóias). Uma parte desse café foi levada para o início do processamento imediatamente após a colheita (A) e outras duas partes permaneceram ensacadas, respectivamente, por 48 horas (B) e 96 horas (C). Nas três partes foram obtidos: 1) “café natural”, distribuído no terreiro conforme colhido e 2) “café cereja descascado” (cafés maduros, separados no processo de lavagem e descascamento).

A secagem foi realizada em terreiro de cimento até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Após a secagem, os café foram armazenados em tulha de alvenaria e quantificados as percentagens de grãos ardidos e os números de defeitos em amostras de 300 g de café, aos zero, três, seis, nove e doze meses de armazenamento..

Utilizou-se análise conjunta de experimentos em subparcelas temporais no delineamento inteiramente casualizados. As médias foram comparadas pelo teste de tukey à 5% de probabilidade ou foram realizadas curvas de regressão para os efeitos quantitativos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos resultados apresentados na Tabela 1, observou-se que em média, o café natural, apresentou percentagem de grãos ardidos e números de defeitos maiores que o café cereja descascado.

Tabela 1 - Médias de percentagem de grãos beneficiados ardidos e de número de defeitos de café conilon. Marilândia, ES.

Cafés	Percentagem de grãos beneficiados ardidos	Número de defeitos
Natural	17,1 a	289 a
Cereja Descascado	9,1 b	166 b

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

Nas Figuras 1 e 2 estão apresentados o aumento da percentagem de grãos e do número de defeitos, respectivamente, durante o período de armazenamento. Enquanto, a Tabelas 2 caracteriza a tendência de aumento da percentagem de grãos ardidos e de defeitos, para os cafés que permaneceram amontoados na sombra por 48 e 96 horas antes da secagem se iniciar. Estes resultados confirmam os obtidos por Guarçoni et al. (2008) que verificaram perda na qualidade analisada pelo tipo do café Conilon quando permaneceram amontoados por 96 horas ante que a secagem se iniciasse.

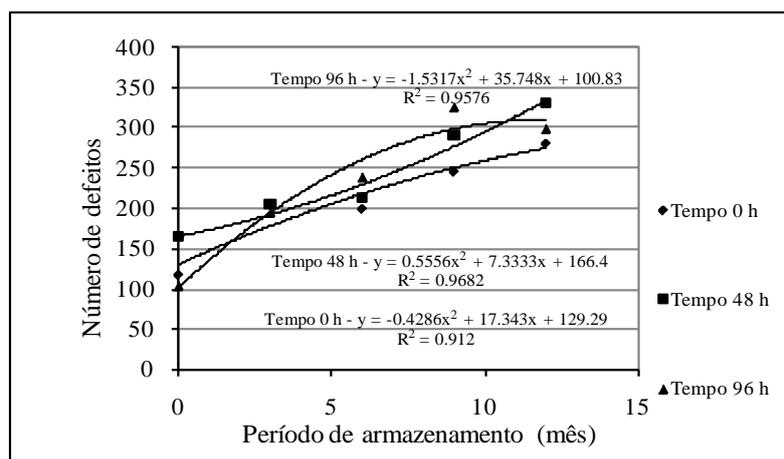
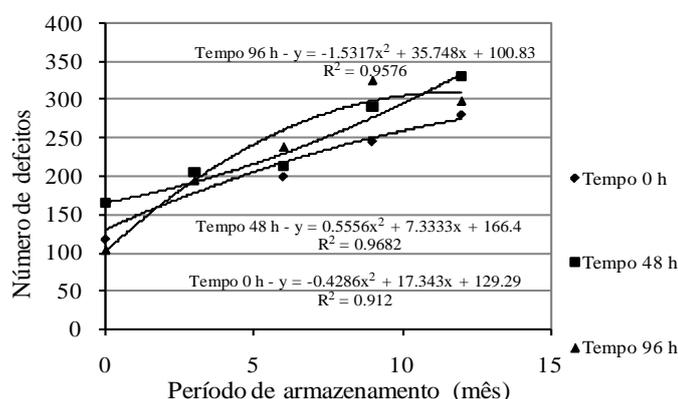


Figura 1 – Efeito do armazenamento na percentagem de grãos ardidos em café conilon. Marilândia, ES.**Figura 2** – Efeito do armazenamento no número de defeitos do café conilon. Marilândia, ES.**Tabela 2** – Médias de percentagem de grãos ardidos e do número de defeitos do café conilon em função do tempo de armazenamento. Marilândia, ES.

Característica	Período decorrido entre a colheita de o início de secagem (horas)	Período de armazenamento (mês)				
		0	3	6	9	12
% Grãos Ardidos	0	4,4	8	9,9	12,3	14,9
	48	9,8	9,8	13,5	17,8	22,4
	96	4,7	9,6	13	22,7	24
Número de Defeitos	0	118	206	200	246	281
	48	164	204	213	290	331
	96	104	195	239	326	299

CONCLUSÕES

O café cereja descascado apresenta menor percentagem de grãos ardidos e números de defeitos que o café natural, independente do tempo que o café ficou amontoado e do período de armazenamento; verificou-se tendência do aumento da percentagem de grãos ardidos e de defeitos durante o armazenamento e para os cafés que permaneceram amontoados na sombra por 48 e 96 horas antes da secagem se iniciar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Instrução normativa nº 8, de 11 de junho de 2003.
- GUARÇONI, R.C; FONSECA, A.F.A. da; FERRÃO, M.A.G.; VERDIN, A.C.; VOLPI, P.S; FERRÃO, R.G; MORELI, A.P. Qualidade do café Conilon em função do tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem. In: XXIII CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFFEIRAS, Novembro, 2008. Caxambu, MG. **Resumos...** 2008. p.217.
- LEITE, R.A.; CORRÊA, P.C.; OLIVEIRA, M.G.A.; REIS, F.P.; OLIVEIRA, T.T. Qualidade tecnológica do café (coffea arabica l.) pré-processado por “via seca” e “via úmida” avaliada por método químico. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**. v.2, n.2, p.308-311, 1998.
- MATIELLO, J.B. **O Café, do cultivo ao consumo**. São Paulo, Globo Rural, 1991. 320p.
- TEIXEIRA, A.A. A qualidade do café que o mercado quer comprar. In: XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFFEIRAS, 1990. Espírito Santo do Pinhal. **Resumos...**1990. p.13-14.
- VIEIRA, G.; SILVA, J.N.; VILELA, E.R.; SILVA, J.S. Avaliação da qualidade de café beneficiado armazenado em silo sem e com aeração e em sacos de juta. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**. v.3, n.1, p.75-90, 2001.