

INFORMATIVO DA SITUAÇÃO DOS CAFÉS ENVIADOS AO 7º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE MINAS GERAIS QUANTO AOS DEFEITOS APRESENTADOS NO ANO DE 2010

Elisângela Ferreira Furtado Paiva¹; Leandro Carlos Paiva²; Lyvia Camargo Pinto Dias³; Fernanda de Paiva⁴; Maria Isabel Carvalho Pereira⁵; Douglas Ferreira Silva⁶.

¹Dr^a Ciência dos Alimentos, Bolsista EMBRAPA / CAFÉ – liffurtado@bol.com.br;

²Prof. Dr. Qualidade e Indústria do Café, IFSULDEMINAS – Campus Machado – lcpaiva@mch.ifsuldeminas.edu.br

³Aluna Curso de Tecnólogo em Cafeicultura – IFSULDEMINAS – lyvia.camargo@hotmail.com

⁴Aluna Curso de Tecnólogo em Cafeicultura – IFSULDEMINAS – fernandinha_de_paiva@hotmail.com

⁵Aluna Curso de Tecnólogo em Cafeicultura – IFSULDEMINAS – pereira.cmi@hotmail.com

⁶Aluno Curso de Tecnólogo em Cafeicultura – IFSULDEMINAS – douglasfsilva.com@hotmail.com

RESUMO: Ações para incentivar a produção de cafés especiais têm resultado no aumento do interesse dos cafeicultores em produzir cafés de qualidade, principalmente no estado de Minas Gerais. Com base nessa informação, o objetivo desse trabalho foi levantar os principais problemas com relação a defeitos de café do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais nas suas principais regiões cafeeiras (Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado e Chapadas de Minas), estudando também como foi a tendência das médias dos diferentes defeitos de café para os processamentos Natural e CD. As amostras foram classificadas, por 12 classificadores do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, todos com registro de classificadores no MAPA. Foram classificadas 591 amostras processadas via seca e 129 amostras processadas via úmida das 4 regiões do estado de Minas Gerais. Para todos os dados foram utilizados os valores de número de defeitos encontrados nas amostras. Para a análise dos resultados, foi utilizada média simples de todas as amostras enviadas para o concurso, sem análise estatística por se tratar de informação direta do universo de dados.

Palavras-Chave: Cafés especiais, regiões de Minas Gerais, classificação física, *Coffea arabica*.

INFORMATION SENT TO THE STATUS OF COFFEE TO 7º QUALITY CONCOURSE OF MINAS COFFEES AS PRESENTED TO FAULTS IN THE YEAR 2010

ABSTRACT: Actions to encourage the production of specialty coffee have resulted in increased interest from growers in producing quality, mainly in the Minas Gerais State. Based on this information, the purpose of this study was to identify the main problems related to defects in the café Coffee Quality Contest of Minas Gerais in its main coffee regions of Minas Gerais (Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado and Chapadas de Minas), as was also studying the trend of the mean of the different defects in the café for processing natural and CD. The samples were classified for 12 classifiers Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, with a record of all classifiers in MAPA. We classified 591 samples processed via dry and wet processed 129 samples from four regions of Minas Gerais. For all the data we used the values of number of defects found in the samples. To analyze the results, we used simple average of all samples sent to the Contest, without statistical analysis because it is direct information from the universe of data.

Key words: Specialty coffee, regions of Minas Gerais, physics classification, *Coffea arabica*.

INTRODUÇÃO

Ações para incentivar a produção e o consumo de cafés especiais, têm resultado no aumento do interesse dos cafeicultores em produzir cafés com qualidade e conhecer a qualidade dos seus produtos.

A qualidade final do café é definida por um conjunto de atributos que irão depender da espécie, variedade, solo e ambiente de produção, tratos culturais, época e método de colheita, processamento, secagem e armazenamento e disponibilidade para o consumidor (Borém, 2008).

Pela diversidade na variação climática, o estado de Minas Gerais produz cafés de qualidade com características específicas em cada município e tem sua área dividida em quatro grandes regiões: Sul de Minas (Sul/Sudoeste), Matas de Minas (Zona da Mata/Rio Doce), Cerrado (Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba) e Chapadas de Minas (Vale do Jequitinhonha/Mucuri).

Sabe-se que a qualidade dos cafés também é influenciada pelos diferentes tipos de defeitos encontrados nos lotes de cafés e que eles são originados, também, das fases de pré colheita, colheita e pós colheita do cafeeiro, sendo que esses erros aumentam o número de grãos defeituosos nas amostras do lote o que acarreta um deságio para o produto.

Nem sempre o produtor tem conhecimento da análise física do café e das formas de melhorá-lo. Para ajudar neste problema as instituições envolvidas no Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas recebem, analisam e premiam as amostras de cafés enviadas, dos principais municípios produtores de Minas Gerais. Além da premiação

todos os resultados das análises do concurso são enviados de volta ao produtor, na forma de um laudo, e este tem dos extencionistas da EMATER-MG explicações de como proceder para que os mesmos tipos de defeito não apareçam mais no próximo ano. Assim, são feitas todos os anos, trabalhos de levantamento da situação dos cafés e quais foram, para aquele ano, as principais fontes de defeito que causam depreciação na qualidade do produto.

Com base nessas informações e utilizando amostras de cafés especiais das quatro principais regiões cafeeiras de Minas Gerais (Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado e Chapadas de Minas), enviadas para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais na sua 7ª edição, o objetivo desse trabalho foi observar a tendência das médias dos diferentes defeitos de café classificados durante concurso e verificar qual a relação com os tipos de preparo e região de origem dos mesmos.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado com as amostras enviadas ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, nos laboratórios do Núcleo de Qualidade do Café do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado, na cidade de Machado-MG.

As amostras de café da espécie *Coffea arabica* L. foram enviadas por produtores das quatro principais regiões produtoras de café de Minas Gerais (Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado e Chapadas de Minas) num total de 971 amostras de 125 municípios do estado de Minas Gerais, divididas em duas categorias: Natural e CD (cereja descascado, cereja desmucilado, cereja despulpado).

Os produtores caracterizaram 2 kg de amostras de café beneficiado que foram devidamente codificadas e lacradas. As amostras foram submetidas à classificação física no Laboratório de Classificação de café do Núcleo de Qualidade do Café do IFSULDEMINAS – Campus Machado, segundo a Instrução Normativa nº 08 (Brasil, 2003) e a análise do teor de água foi feita pelo método dielétrico, usando o aparelho Geole G-800, marca Gehaka, calibrados pelo método padrão de estufa segundo ISO 1447 citado em Borém (2008), desclassificando aquelas que não apresentaram pelo menos tipo 6 e umidade entre 11 e 12% (b.u). As amostras foram classificadas conforme a Instrução Normativa nº 08 (Brasil, 2003), por 12 classificadores do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, todos com registro de classificadores no MAPA. Foram classificadas 591 amostras processadas via seca e 380 amostras processadas via úmida de 4 regiões do estado de Minas Gerais (Cerrado, Chapadas de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas). Para todos os dados foram utilizados os valores de número de defeitos encontrados nas amostras.

Para a análise dos resultados, foi utilizada média simples de todas as amostras enviadas para o concurso sem análise estatística por se tratar de informação direta de todo o universo de dados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da análise do número de defeitos, encontrados nas amostras enviadas ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, agrupados dentro das categorias de processamentos, Natural e CD, trabalhadas pelo Concurso, pode-se observar que: para a categoria de cafés Naturais o principal problema apresentados nas amostras foi o defeito verde, seguido de ardido, quebrado, brocado sujo, grão concha, brocado limpo, casca média e pequena, pau e pedra grande, pau e pedra média, grão preto e pau e pedra pequeno, Figura 01.

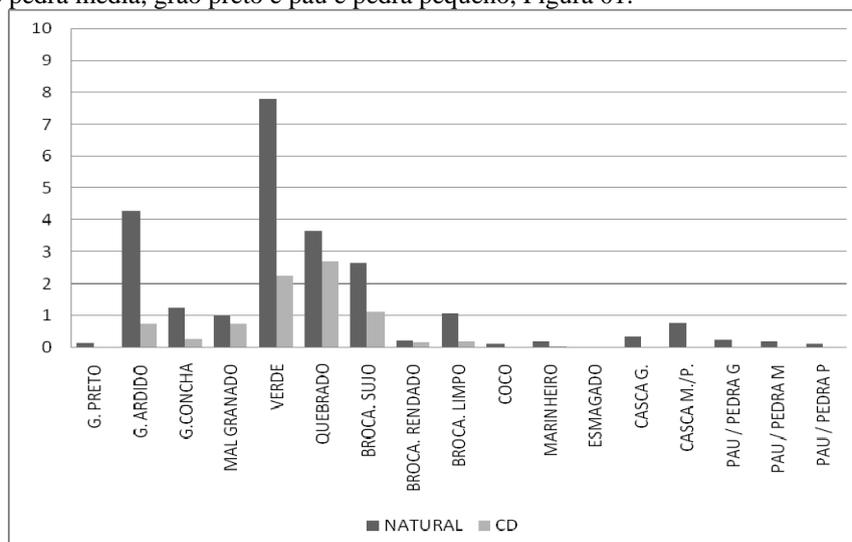


FIGURA01: Média do número de defeitos apresentados pelos cafés enviados ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais dentro das categorias Natural e CD. Machado – MG, 2011.

Para a categoria CD o defeito de maior média apresentado foi o quebrado, seguido de verde, brocado sujo, mal granado, brocado limpo, brocado rendado e marinheiro, não apresentando os demais defeitos.

As observações mostram a necessidade de um maior cuidado pelos produtores quanto ao ponto de maturação dos cafés para a colheita devido à maior quantidade de cafés com o defeito verde nas amostras de 2010. Em parte, este defeito pode estar associado a uma maior quantidade de floradas acontecidas no ano de 2009 e em decorrência da maior distribuição de chuvas nesta época do ano. A safra de 2010 também foi caracterizada pela presença de grãos ardidos, principalmente para os cafés da categoria natural e para o número de defeitos de grãos quebrados para a categoria de cafés CD.

Para as observações feitas nos defeitos dos cafés (Figura 02), apresentados ao concurso, dentro das regiões estudadas podemos conferir um maior número de defeitos verdes, seguido de quebrado, ardido e brocado sujo e primeiro para a região das Matas de Minas em seguida, com mesmo tipo de defeitos o Sul de Minas. A terceira região em número de defeitos foi a das Chapadas de Minas que apresentou como principal defeito o número de ardidos, e na seqüência tem-se grãos verdes, quebrados e brocado sujo. A quarta região é, em termos de número de defeitos, o Cerrado de Minas.

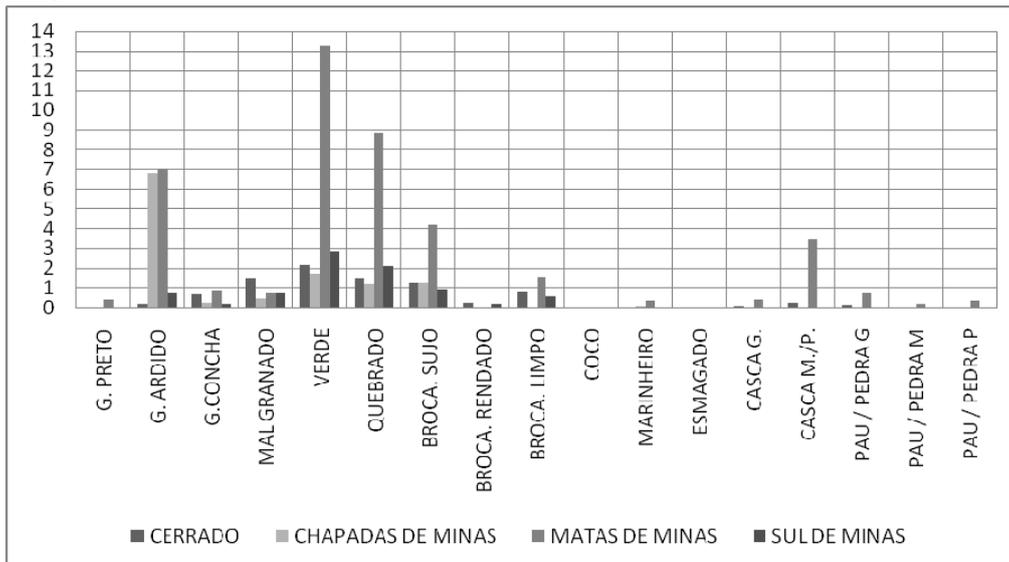


FIGURA02: Média do número de defeitos apresentados nos cafés enviados ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais dentro das Regiões de Minas Gerais (Cerrado de Minas, Chapada de Minas, Matas de Minas, e Sul de Minas). Machado – MG, 2011.

Os dados mostram uma semelhança com os resultados dentro de cada categoria a aponta novamente os mesmo problemas de defeitos verdes, quebrados brocados e ardidos.

As Figuras 03, 04, 05, 06 mostram como foi a distribuição dos defeitos encontrados nas amostras enviadas de cada uma das cidades trabalhadas no Concurso. Pode-se notar, de maneira geral, que os resultados são semelhantes a aqueles encontrados para categoria e regiões para a maioria das cidades citadas, e os principais defeitos observados são: defeito verde, seguido de ardido, quebrado, brocado sujo, grão concha, brocado limpo, casca média e pequena, pau e pedra grande, pau e pedra média, grão preto e pau e pedra pequena, mas existem diferenças entre as cidades quanto aos defeitos.

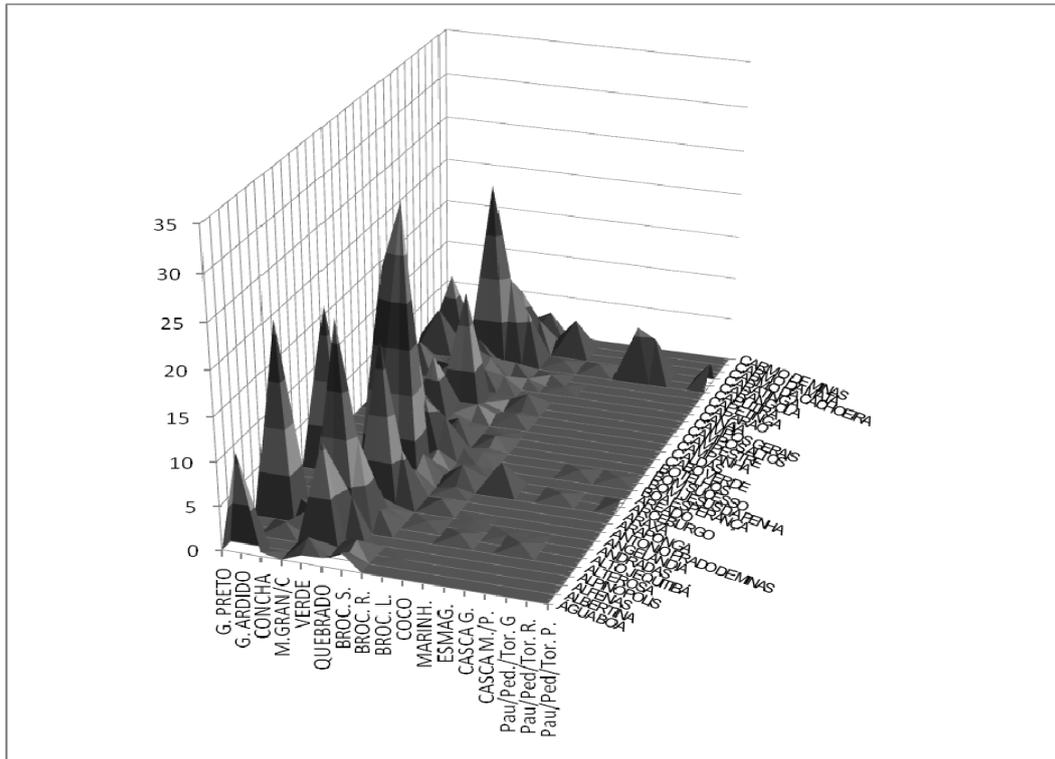


FIGURA03: Média do número de defeitos apresentados pelos cafés enviados ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais dentro das Cidades de Água Boa, Albertina, Alfenas, Alpinópolis, Alterosa, Alto Jequitibá, Andradas, Angelândia, Antonio Franco de Minas, Araponga, Araxá, Arceburgo, Areado, Boa Esperança, Bom Jesus da Penha, Bom Sucesso, Botelhos, Cabo Verde, Caldas, Campanha, Campestre, Campos Altos, Campos Gerais, Canaã, Caparaó, Capetinga, Carangola, Caratinga, Carmo da Cachoeira, Carmo da Mata e Carmo de Minas. Machado – MG, 2011.

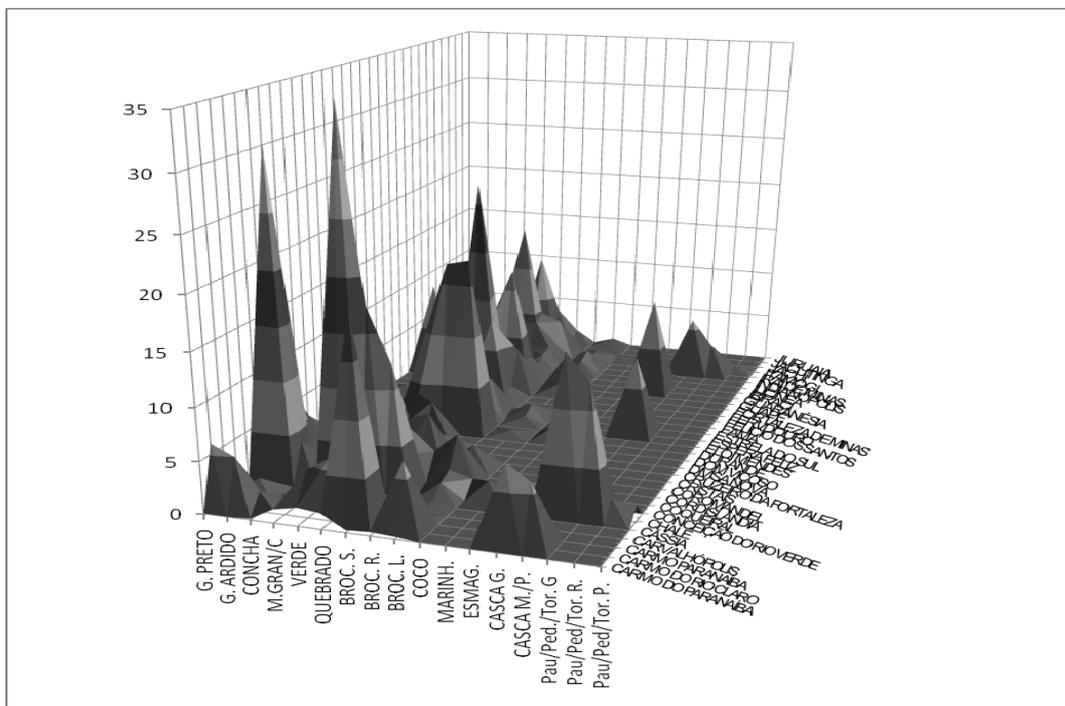


FIGURA04: Média do número de defeitos apresentados pelos cafés enviados ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais dentro das Cidades de Carmo do Paranaíba, Carmo do Rio Claro, Carvalhópolis, Cássia, Chalé, Conceição do Rio Verde, Coqueiral, Cordislândia, Coromandel, Cristais, Cruzeiro da Fortaleza, Divisa Nova, Dom Viçoso, Durandé, Eloi Mendes, Espera Feliz, Estrela do Sul, Fama, Felício dos Santos, Formoso, Fortaleza de Minas, Guapé, Guaranesia, Ijací, Ilicínea, Indianópolis, Irai de Minas, Itamogi, Jacuí, Jacutinga e Juruaia. Machado – MG, 2011.

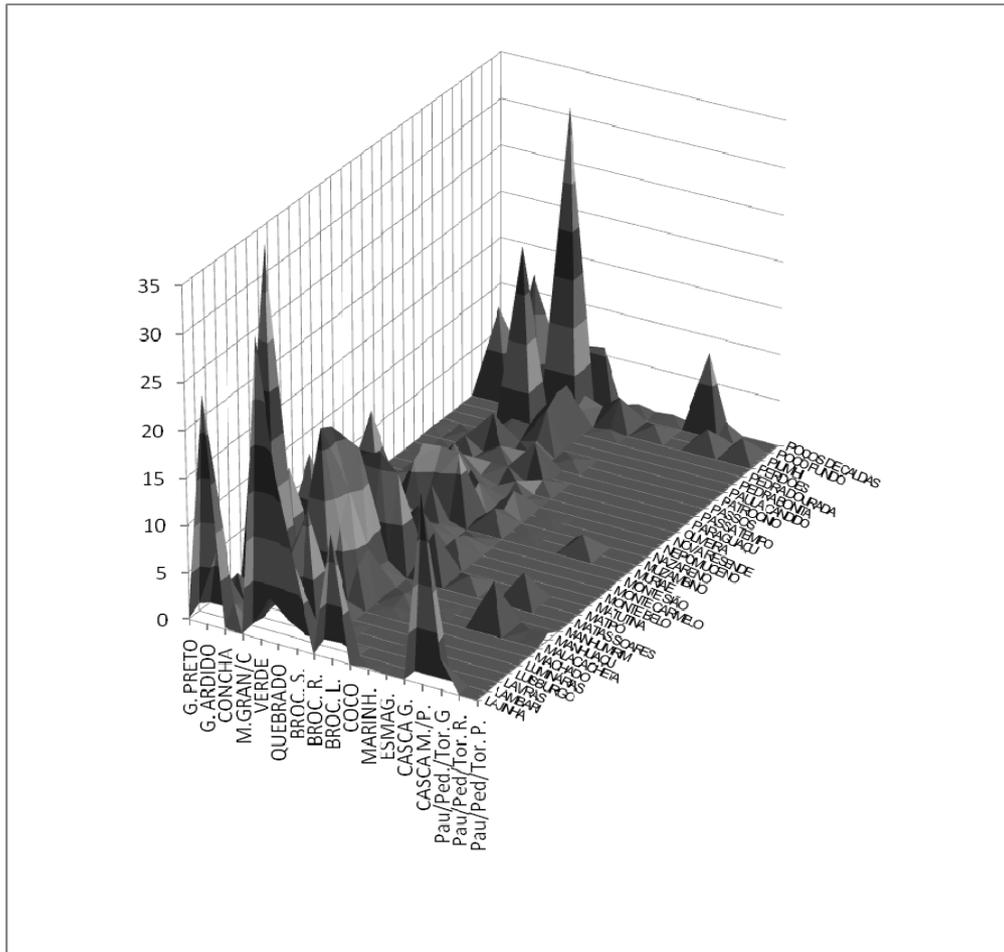


FIGURA05: Média do número de defeitos apresentados pelos cafés enviados ao 7º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais dentro das Cidades de Lajinha, Lambari, Lavras, Lisburgo, Luminárias, Machado, Malacacheta, Manhuaçu, Manhumirim, Matias Soares, Matipó, Matutina, Monte Belo, Monte Carmelo, Monte Sião, Muriaé, Muzanbinho, Nazareno, Nepomuceno, Nova Resende, Oliveira, Paraguaçu, Passos, Patrocínio, Paula Candido, Pedra Bonita, Pedra Dourada, Perdões, Piumhi, Poço Fundo e Poços de Caldas. Machado – MG, 2011.

