

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

MANEJO SIMPLIFICADO NO DESPOLPAMENTO E SECAGEM DO CAFÉ PÓS-COLHEITA NO PLANALTO DE CONQUISTA - BA

J.B. Matiello, Eng. Agr. Mapa/Procafé e Gianni Britto, Eng. Agr. Consultor e Carlos Novais, Classificador-Provador da Coop. Conq.

O sistema de preparo do café pós-colheita é importante na definição da qualidade do produto, especialmente nas regiões ou nos anos em que a umidade fica elevada no inverno, período da maturação e colheita. Com a preparação de cafés através do sistema cereja descascado ou do despulpamento, elimina-se boa parte da mucilagem e acelera-se a secagem, diminuindo a possibilidade de ocorrência de fermentações indesejáveis, que poderiam conduzir à formação de bebidas inferiores.

O despulpamento é prática tradicional na região cafeeira do Planalto na Bahia, onde a colheita é feita em 2-3 passadas. Porém o processo exige maquinário especial, gasta bastante água, gera custos adicionais e resulta em líquidos que podem se tornar poluentes das fontes de água.

O objetivo do presente trabalho, de forma semelhante a outro realizado na Zona da Mata de Minas, foi o de testar um manejo simplificado no pós-colheita do café, visando facilitar a secagem e favorecer a qualidade de café, a custo mais baixo, para atender ao pequeno produtor e nas condições onde a água é escassa.

O estudo foi realizado na Fazenda Vanda Lúcia, no município de Barra do Choça – Bahia, com altitude de 930 metros, clima tropical de altitude, com índice pluviométrico de 2000 mm por ano muito bem distribuído, chovendo em média nos meses de inverno 100 a 150 mm, existindo dificuldade em secar o café colhido, havendo necessidade de contar com estufa e/ou secadores, existindo, também, a alternativa de levar o café para secar na caatinga, a uma distância de 80 km, onde o clima é seco e quente.

O trabalho consistiu no preparo pós-colheita em 3 tipos diferentes, seguindo-se a sua secagem em estufa. O café colhido cereja, em 28/7/09, da variedade Catuai, foi dividido em 3 porções, de 60 litros, sendo submetidas às três condições de preparo sendo: a) Secagem do café cereja natural, como veio da lavoura; b) Café despulpado e desmucilado; c) Café cereja esmagado, pela passagem dos pneus do trator, 2 vezes, sobre os frutos no terreiro. Os cafés assim preparados foram todos colocados no mesmo dia, separados, debaixo de uma estufa, mexendo 4 vezes por dia, para a secagem.

As avaliações constaram da determinação do período de secagem e da prova das amostras após beneficiamento, por um classificador experiente. As amostras dos 3 tratamentos foram codificadas e distribuídas para 21 classificador provador experiente, da Cooperativa de Conquista, o qual avaliou as amostras pelo sistema usual no comércio de café.

Resultados e conclusões:

Quadro 1- Tempo médio de secagem, em dias para atingir a umidade de 12%, e aspectos de qualidade em amostras de café em 3 sistemas de preparação no pós colheita, Vitória da Conquista –BA, 2009.

Tratamentos	Tempo de secagem (Dias para atingir a umidade final, de 12%, na estufa)	Conceitos da classificação das amostras
1- Café cereja, seca natural, sem despolpar	21	Bebida rio, fermentado
2- Café cereja despolpado	14	Bebida dura, com pouco corpo, pouco doce, excelente aroma e pouco ácido, aspecto excelente
3- Café cereja esmagado	14	Bebida dura, leve fermentação, excelente corpo, suave, com aspecto de café chuvado

Os resultados do tempo de secagem dos diferentes tratamentos no pós-colheita e da classificação nas amostras desses café constam no quadro 1.

Quanto ao tempo de secagem, verificou-se uma redução de 7 dias de forma semelhante, entre o preparo por despolpamento e por esmagamento dos frutos, em relação à secagem dos frutos cereja ao natural. Essa economia de tempo foi de 33%. Merece destacar a semelhança do tempo entre o café despolpado e o “esmagado”, este último as cascas permanecendo junto às sementes.

As observações feitas no terreiro mostraram que os frutos “esmagados” logo apresentam a casca inicialmente marrom depois preta, enquanto os cereja naturais permaneceram vermelhos por muitos dias. A abertura/morte da casca, a expulsão de parte da polpa e sua exposição ao sol favorecem a redução no tempo de secagem.

Com relação à classificação dos cafés o Classificador/Provador constatou bebida rio-fermentado no café cereja natural, o que é comum na região, devido sua elevada umidade; bebida dura, com pouco corpo, pouco doce, excelente aroma e pouco ácido, aspecto excelente para o café despolpado; e Bebida dura, leve fermentação, excelente corpo, suave, com aspecto de café chuvado, para o café preparado por esmagamento.

Verifica-se, assim, que o despolpamento deu origem, conforme o esperado, a amostras de café com bebida dura, ficando apenas ligeiramente inferior o café preparado pelo sistema simplificado, por esmagamento, dando bebida dura com leve fermentação, porem aumentando o corpo e a doçura, resultando na eliminação da bebida rio, verificada no cereja natural. O aspecto chuvado no cereja esmagado pode estar relacionado à secagem muito demorada, toda feita dentro da estufa, em local sombrio, permitindo passagem de cores da casca para as sementes. Com secagem mais rápida, em terreiros ao sol ou em combinação com secadores mecânicos, este problema pode ser eliminado.

Os resultados obtidos e as observações efetuadas no trabalho permitem **concluir que** é possível, nas condições do Planalto da Bahia, reduzir o tempo de seca e melhorar a bebida do café usando sistema simplificado de preparo no pós-colheita, a baixo custo.