

## TIPIFICAÇÃO DO CAFÉ CONILON PRODUZIDO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – SAFRA 98/99<sup>1</sup>

Maurício José **FORNAZIER** (EMCAPER/CRDR-CS; [crdracserrano@emcaper.com.br](mailto:crdracserrano@emcaper.com.br)); Lúcio Herzog **DE MUNER** (EMCAPER); David dos Santos **MARTINS** (EMCAPER); Renato José **ARLEU** (EMCAPER); Vera Lúcia R. M. **BENASSI** (EMCAPER); Aymbiré Francisco Almeida da **FONSECA** (EMCAPER); Luciano Firme de **ALMEIDA** (CDA); Vanildo **PAGIO** (EMCAPER-Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo)

**RESUMO:** O Espírito Santo cultiva as espécies de café arábica e conilon, sendo a altitude de 450m o seu divisor. O conilon é utilizado, além da exportação como café verde, para a indústria do solúvel e para o mercado interno. Visando monitorar a qualidade do café conilon no estado, foram amostrados 13 municípios, em março/2000, sendo as amostras referentes à safra 98/99, realizadas no café em estoque na propriedade rural. Quantificou-se o número de grãos sadios, pretos, verdes, ardidos, brocados e quebrados, calculando-se o tipo e a frequência de ocorrência dos defeitos, por região. Observou-se que os maiores índices de defeitos foram observados na região Centro-Serrana, seguida de Cachoeiro de Itapemirim, Vitória e Colatina. Os defeitos mais frequentes foram grãos ardidos, brocados, quebrados, verdes e pretos, em ordem decrescente. 17% das amostras apresentaram tipo 6 e superiores. A maior incidência foi de amostras tipo 7 e 7/8.

**PALAVRAS CHAVE:** *Coffea canephora*, qualidade, tipo, defeitos.

**ABSTRACT:** Coffee is the most important crop to Espírito Santo State. This work aimed to verify the quality of stored coffee. Sampling was made at thirteen counties of the conilon plantation's region on March, 2000, collecting stored coffee on coffee farms. Black, unripe, sour, bored, broken and perfect beans were evaluated. Types and frequency of occurrence were measured for each parameter. Centro-Serrana's region showed the highest number of defects, followed by Cachoeiro de Itapemirim, Vitória and Colatina. The highest frequency were observed on type 7 (27,7%) and type 7/8 (25,5%). Unripe beans were the most common defects of the samples.

**KEY-WORDS:** *Coffea canephora*, quality, type, defects`.

### INTRODUÇÃO

O Espírito Santo possui a particularidade de cultivar duas espécies de café, o arábica (*Coffea arabica*) e o conilon (*Coffea canephora*), em regiões agroecológicas distintas, sendo a altitude de 450m o divisor dos cultivos (DADALTO & BARBOSA, 1995). Estima-se a produção estadual, para a safra agrícola 99/00, em 6,2milhões de sacas beneficiadas(60kg), sendo 2,2milhões de arábica e 4,0milhões de conilon. CORTEZ (1998) considera que as perspectivas do comércio nacional e internacional em relação ao café conilon são de franco desenvolvimento, devido às suas características agrônômicas, menores custos de produção e por suas características organolépticas. Embora os preconceitos internacionais quanto ao café brasileiro estejam diminuindo em relação ao arábica, ainda persistem de forma bastante intensa em relação ao conilon. COIMBRA(1998) considera que cerca de 80% do café conilon é utilizado como matéria-prima nas indústrias de solúvel, em mistura com café arábica, sendo assim, em sua maioria, exportado (MATIELLO, 1998). FONSECA *et al.* (1995) e SILVEIRA *et al.* (1996) relataram que a qualidade do café produzido no Espírito Santo é ruim, onde a média do número de defeitos encontrou os cafés como tipo 8, sendo os principais defeitos os grãos brocados, seguidos dos verdes, chochos e pretos. MATIELLO (1995) relatou a perda de peso de cerca de 8% quando os frutos são colhidos verdes, em relação aos maduros e que a incidência de broca no conilon é maior quanto mais tarde se procede à colheita. SILVEIRA & CARVALHO (1996) observaram que a transformação de frutos verdes em defeito verde é tanto maior quanto maior for o percentual desses frutos na colheita, porém, nem todo fruto verde se constitui em defeito verde, demonstrando que o conilon tem grande resistência à transformação do fruto verde em defeito verde ou preto-verde. CARNEIRO FILHO & LIMA (1996) apontaram a necessidade da eliminação dos defeitos do café devido às exigências da maioria dos países consumidores em cafés tipo 6 para melhor. O objetivo desse trabalho foi monitorar a qualidade do café conilon produzido no Estado do Espírito Santo.

<sup>1</sup> Fonte Financiadora: CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DO CAFÉ.

## MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi conduzido em 12 municípios produtores de café conilon no Estado do Espírito Santo, a saber: Afonso Cláudio, Boa Esperança, Cariacica, Castelo, Cachoeiro de Itapemirim, Conceição do Castelo, Fundão, Iconha, Laranja da Terra, Santa Teresa, São José do Calçado, São Roque do Canaã e Viana. As coletas foram realizadas por técnicos da EMCAPER, e se referiram à safra agrícola 98/99, ainda armazenada, em mãos do produtor rural. O número de amostras coletadas por município foi variável, em função da disponibilidade de café estocado na propriedade. A amostragem foi orientada para a coleta de café em côco na propriedade agrícola, porém diversas amostras foram enviadas em pergaminho ou já piladas, representando a realidade da situação do café, com o produtor rural, em março/2000. Para facilidade de interpretação, os dados foram agrupados por região: Cachoeiro de Itapemirim, Centro-Serrana, Colatina, Pinheiros e Vitória. As análises foram realizadas pelo Centro de Classificação e Degustação de Café de Conceição do Castelo e pela Companhia de Desenvolvimento Agrícola do Espírito Santo-CDA, contando-se o número de grãos sadios, pretos, ardidos, verdes e brocados, em 300g de café pilado, sub-dividida em amostra de 100g, conforme procedimento padrão de classificação oficial de café – COB – (Decreto-Lei nº 27.173). Calculou-se o total de defeitos e tipo das amostras pelo somatório do número de defeitos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos mostraram que, em média, 18,7% dos grãos analisados apresentavam algum tipo de defeito, sendo estes variáveis, em frequência de ocorrência, por região amostrada. Os maiores índices de defeitos foram constatados nas regiões Centro-Serrana (22,8%), Cachoeiro de Itapemirim (22,4%), Vitória (18,8%) e Colatina (9,3%). A frequência média de ocorrência dos defeitos foram: ardidos (35,9%), brocados (28,9%), quebrados (20,3%), verdes (9,9%) e pretos (5,0%). O número de defeitos encontrados nas amostras variou conforme a região, de 154 (café tipo 7) a 256 (café tipo 7/8), sendo a média estadual, 195 defeitos (café tipo 7) (Figura 1), números um pouco abaixo dos obtidos por SILVEIRA *et al.* (1996). A frequência de ocorrência de tipos de café conilon (Figura2), evidencia que as maiores incidências foram de amostras com tipo 7 (27,7%) e tipo 7/8 (25,5). Segundo MATIELLO (1998), os padrões de comercialização para consumo interno e para solúvel são do tipo 7/8, o que englobaria cerca de 80% das amostras analisadas. O mesmo autor considera os padrões de exportação para o mercado americano e canadense como NY 5/6 e 6cob, o que atingiria somente 17% das amostras.

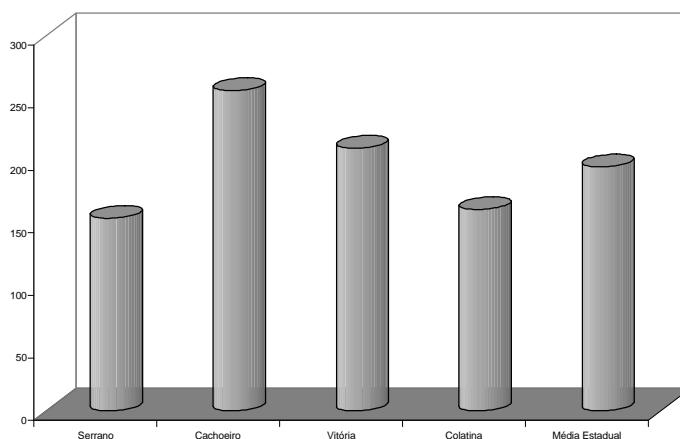


Figura1: Média de defeitos em café conilon, por região–Safra98/99

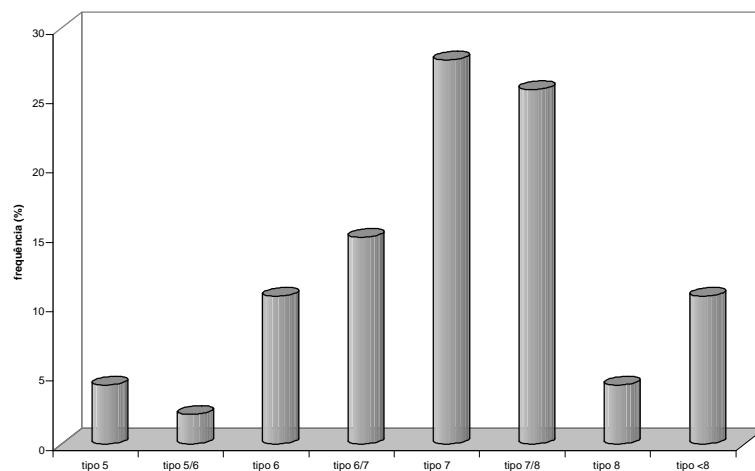


Figura 2: Tipos de café conilon no Estado do Espírito Santo – Safra 98/99

## CONCLUSÕES

Constatou-se baixos índices de café tipo 6 e melhor, com cafés tipo 7 e tipo 7/8 sendo os mais frequentes. O atingimento de mercados diferenciados, com exportação de café verde poderá ser conseguido através da melhoria do tipo do café conilon produzido no Espírito Santo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARNEIRO FILHO, F. & LIMA, F.B. Qualidade do café: a necessidade da eliminação de defeitos. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.79-80.
- COIMBRA, S. Importância do conilon na produção do solúvel. SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ, 3. Anais. Vitória/ES, 1998. p.100-102.
- CORTEZ, J.G. A bebida do café conilon. SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ, 3. Anais. Vitória/ES, 1998. p.168-175.
- DADALTO, G.G. & BARBOSA, C.A. Macrozoneamento agroecológico. In: COSTA, E.B.; SILVA, A.E.S.; ANDRADE NETO, A.P.M. & DAHER, F.A. (coord.). Manual técnico para a cultura do café no Estado do Espírito Santo. Vitória/ES, SEAG-ES, 1995. p.11-14.
- FONSECA, A.F.A.; SILVEIRA, J.S.M. & BRAGANÇA, S.M. Principais defeitos que interferem no tipo do café no Espírito Santo. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 21. Anais. Caxambu/MG, 1994. p.45.
- MATIELLO, J.B. Café conilon: como plantar, tratar, colher, preparar e vender. UNICAFÉ, 1998. 162p.
- MATIELLO, J.B.; MIGUEL, A.E. & COELHO, C. Perda quantitativa e qualitativa em frutos verdes de café conilon. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 21. Anais. Caxambu/MG, 1995. p.20-22.
- SILVEIRA, J.S.M. & CARVALHO, C.H.S. Efeito da época de colheita na qualidade do café conilon. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.109-110.
- SILVEIRA, J.S.M.; FONSECA, A.F.A. & FILHO, N.D. Estratificação dos defeitos que interferem na qualidade do café conilon no Espírito Santo. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.107-109.

## **AVISO**

ESTA PUBLICAÇÃO PODE SER ADQUIRIDA NOS  
SEGUINTE ENDEREÇOS:

### **FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES**

Edifício Sede, s/nº. - Campus Universitário da UFV  
Viçosa - MG  
Cep: 36571-000  
Tels: (31) 3891-3204 / 3899-2485  
Fax : (31) 3891-3911

### **EMBRAPA CAFÉ**

Parque Estação Biológica - PqEB - Av. W3 Norte (Final)  
Edifício Sede da Embrapa - sala 321  
Brasília - DF  
Cep: 70770-901  
Tel: (61) 448-4378  
Fax: (61) 448-4425