

TIPIFICAÇÃO DO CAFÉ CONILON PRODUZIDO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – SAFRA 99/00

DE MUNER, L.H.¹; FORNAZIER, M.J.²; MARTINS, D.S.¹ e OLIVEIRA, G.M.³

¹(INCAPER/Sede, <cafe@incaper.es.gov.br>; ²(INCAPER/CRDR-CentroSerrano, <crdrCserrano@incaper.es.gov.br>;
³(CDA/Sede)

RESUMO: O Espírito Santo, onde são cultivadas as espécies de café arábica e conilon, é o primeiro produtor nacional da espécie *Coffea canephora*, com altitude de 450 m, sendo considerado o divisor de implantação das lavouras. O conilon, além de sua exportação como café verde, é utilizado na indústria do solúvel e para o mercado interno, na composição de blends, em diversas percentagens de mistura. Visando monitorar a qualidade do café conilon no estado, foram amostrados 44 municípios, em junho-julho/2000, sendo as amostras referentes à safra 99/00, realizadas no café em estoque na propriedade rural. Quantificou-se o número de grãos sadios, pretos, pretos-verdes, verdes, ardidos, brocados, quebrados e impurezas, calculando-se o tipo e a frequência de ocorrência dos defeitos, por região. Observou-se que os maiores índices de defeitos foram verificados na região de São Gabriel da Palha, seguida de Linhares, Pinheiros, Vitória, Colatina, Cachoeiro de Itapemirim, Alegre e Centro-Serrana. Os defeitos mais frequentes foram grãos brocados, ardidos, verdes, quebrados, pretos, impurezas e grãos pretos-verdes, em ordem decrescente. Apenas 8,5% das amostras apresentaram tipo 6 e superiores. A maior incidência foi de amostras dos tipos 7/8, 6/7 e 7, respectivamente, com 28,5%, 22,0% e 18,5%. Cafés tipo 8 e AB8 somaram 22,5% das amostras. Quanto à formação do grão, observou-se que 61,65% dos grãos apresentavam classificação de chatos e 38,35%, de moka. Quanto ao tamanho da fava, 18,70% dos grãos apresentaram peneira 17 e acima; e 67,57%, peneira 15 e acima.

Palavras-chave: *Coffea canephora*, qualidade, tipo, defeitos.

CLASSIFICATION BY TYPE OF CONILON COFFEE PRODUCED IN THE ESPÍRITO SANTO STATE - CROP 99/00

ABSTRACT: Coffee is the most important crop to Espírito Santo State. This work aimed to verify the quality of stored conilon coffee. Sampling was made at forty four counties of the conilon plantation's

region on June/July, 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. São Gabriel da Palha's region showed the highest number of defects, followed by Linhares, Pinheiros, Vitória, Colatina, Cachoeiro de Itapemirim, Alegre and Centro-Serrana. The highest frequency were observed on type 7 (28.5%), type 6/7 (22.0%) and type 7/8 (18.5%). Broken beans were the most common defects of the samples.

Key words: *Coffea canephora*, quality, type, defects.

INTRODUÇÃO

O Estado do Espírito Santo cultiva duas espécies de café, o arábica (*Coffea arabica*) e o conilon (*Coffea canephora*), em regiões agroecológicas distintas, sendo a altitude de 450 m o divisor dos cultivos (Dadalto e Barbosa, 1995). A produção estadual, para a safra agrícola 99/00, foi de 6,7 milhões de sacas beneficiadas (60 kg), sendo 2,2 milhões de arábica e 4,5 milhões de conilon. Cortez (1998) considera que as perspectivas do comércio nacional e internacional em relação ao café conilon são de franco desenvolvimento, em razão de 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 quanto 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, e a média do número de defeitos encontrados tipificou 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 e 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 e Lima (1996) apontaram a necessidade da eliminação dos defeitos do café

devido às exigências da maioria dos países consumidores por cafés tipo 6 para melhor. O objetivo deste trabalho foi monitorar a qualidade do café conilon produzido no Estado do Espírito Santo, na safra 99/00.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi conduzido em 44 municípios produtores de café conilon no Estado do Espírito Santo, a saber: Afonso Cláudio, Água Doce do Norte, Água Branca, Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá, Atílio Vivácqua, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Bom Jesus do Norte, Boa Esperança, Cachoeiro de Itapemirim, Cariacica, Castelo, Colatina, Ecoporanga, Fundão, Guarapari, Ibirapu, Iconha, Itaguaçu, Jaguaré, Jerônimo Monteiro, Marilândia, Mimoso do Sul, Mucurici, Muqui, Nova Venécia, Pancas, Rio Novo do Sul, Santa Leopoldina, Santa Teresa, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São José do Calçado, São Mateus, São Roque do Canaã, Serra, Vargem Alta, Viana, Vila Pavão, Vila Valério e Vila Velha. As coletas foram realizadas por técnicos do INCAPER e se referiram à safra agrícola 99/00, ainda armazenada, com o produtor rural. O número de amostras coletadas por município foi variável, em função da disponibilidade de café estocado na propriedade, totalizando 368 amostras. A amostragem foi orientada para a coleta de café em coco 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 junho-julho/2000. Para facilidade de interpretação, os dados foram agrupados por região: Alegre, Cachoeiro de Itapemirim, Centro-Serrana, Colatina, Linhares, Pinheiros, São Gabriel da Palha e Vitória. As análises de classificação foram pela Companhia de Desenvolvimento Agrícola do Espírito Santo - CDA, contando-se o número de grãos sadios, pretos, pretos-verdes, ardidos, verdes, brocados e impurezas, em 300 g de café pilado, subdividida 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 o tipo das amostras pelo somatório do número de defeitos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Observou-se que as maiores incidências de defeitos foram observadas na região de São Gabriel da Palha (245), seguida de Linhares (222), Pinheiros (215), Vitória (191), Colatina (177), Cachoeiro de Itapemirim (175), Alegre (166) e Centro-Serrana (118). Os defeitos mais frequentes foram grãos brocados (32,10%), ardidos (24,02%), verdes (12,79%), quebrados (12,47%), pretos (9,46%), impurezas (5,73%) e

pretos-verdes (2,60%), em ordem decrescente. O número de defeitos encontrados nas amostras variou conforme a região, de 118 a 245, sendo a média estadual de 205 defeitos, números semelhantes aos obtidos por Silveira et al. (1996). A frequência de ocorrência de tipos de café conilon evidencia que as maiores incidências foram de amostras com tipo 7/8 (28,5%), tipo 6/7 (22,0%) e tipo 7 (18,50%).

Segundo Matiello (1998), os padrões de comercialização para consumo interno e para solúvel são do tipo 7/8, o que englobaria cerca de 77,5% das amostras analisadas. O mesmo autor considera os padrões de exportação para os mercados americano e canadense como NY 5/6 e 6cob, o que atingiria somente 8,5% das amostras, podendo esses índices ser elevados com o rebeneficiamento. Apenas 8,5% das amostras apresentaram tipo 6 e superiores, com 0,3% de tipo 5 e melhor; 1,9% tipo 5/6; e 6,3% tipo 6. A maior incidência foi de amostras dos tipos 7/8, 6/7 e 7, respectivamente, com 28,5%, 22,0% e 18,5%. Cafés tipo 8 e AB8 somaram 22,5% das amostras. Observou-se que 61,65% dos grãos apresentavam classificação de chatos e 38,35% de moka; 18,70%, peneira 17 e acima; e 67,57%, peneira 15 e acima.

Tabela 1 - Defeitos apresentados na tipificação do café conilon do Espírito Santo – safra 99/00

R e g i ã o	% de defeitos								Nº total de defeitos	% umidade
	Preto	Preto verde	Ardido	Verde	Brocado	Quebrado	Outros	Impureza		
Alegre	5,10	0,87	15,32	9,58	46,80	11,15	1,31	9,87	166,18	13,92
Cachoeiro de Itapemirim	9,44	1,90	24,68	7,96	33,20	13,98	1,72	7,13	175,43	13,53
Centro-Serrana	2,43	1,55	23,59	19,36	32,61	18,85	0,78	0,83	118,67	14,13
Colatina	10,46	1,66	23,20	10,64	28,02	18,60	1,55	5,85	177,41	13,90
Linhares	9,11	3,97	38,58	12,19	27,69	5,61	0,04	2,80	222,12	13,30
Pinheiros	9,84	4,78	24,32	24,45	23,94	7,51	0,00	5,15	215,55	14,01
São Gabriel da Palha	9,52	3,78	22,10	13,83	35,79	8,88	0,35	5,76	245,82	13,68
Vitória	14,02	1,57	21,96	13,09	25,57	20,90	0,17	2,72	191,05	13,50
Média Estadual	9,46	2,60	24,02	12,79	32,10	12,47	0,81	5,73	205,14	13,69

CONCLUSÕES

Foram constatados baixos índices de café tipo 6 e melhor. Os cafés tipo 6/7, 7 e 7/8 foram os mais frequentes. O café conilon capixaba apresenta alto índice de grãos moka e 67% de peneira 15 e acima. O

atingimento de mercados diferenciados só poderá ser conseguido através da melhoria do tipo do café conilon produzido no Espírito Santo.

AGRADECIMENTOS

A todos os extensionistas do INCAPER, dos Escritórios Locais, e aos parceiros da iniciativa privada que têm contribuído decisivamente para as amostragens e para a construção do programa de qualidade dos cafés do Espírito Santo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARNEIRO FILHO, F. & LIMA, F.B. Qualidade do café: a necessidade da eliminação de defeitos. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 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 CAFEEIRAS, 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 CAFEEIRAS, 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 CAFEEIRAS, 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.