



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG
Centro Tecnológico do Sul de Minas – CTSM
Caixa Postal 176 - 37.200-000 - Lavras - MG
Telefax: (035) 821.6244

**Circular
Técnica**

Nº: 118

MÊS: 06

ANO: 2000

ISSN Nº

PRODUÇÃO DE CAFÉ DE QUALIDADE: II - COLHEITA, PREPARO E QUALIDADE DO CAFÉ

Sára Maria Shalfoun de Souza
Pesquisadora Dr. EPAMIG/CTSM

O sucesso da colheita na preservação da qualidade do café depende basicamente de três fatores: a época de início, o período de duração e o tipo de colheita.

A maior dificuldade prática na determinação do ponto de início de colheita baseia-se no fato de que a mesma deve ser efetuada com uma porcentagem mínima de frutos verdes sem que uma grande quantidade de frutos secos tenha caído, e com um máximo de frutos maduros também denominados de frutos cerejas.

Devido à grande concentração da colheita em uma mesma época nas regiões cafeicultoras, há uma tendência de alguns produtores optarem pela antecipação da mesma, quando a porcentagem de frutos verdes encontra-se acima do recomendado. No entanto, ao fazê-lo, deverão estar conscientes que na medida em que esse percentual ultrapassa o valor de 5% vai ocorrendo uma diminuição proporcional da qualidade. Frutos verdes não apresentam uma composição química ideal para a obtenção de uma bebida de boa qualidade. Além disso são mais difíceis de serem colhidos apresentam rendimento reduzido quando comparados com os frutos colhidos maduros (cerejas), e quando preparados indevidamente podem dar origem a defeitos que refletem na classificação por tipo e padrão de qualidade da bebida e conseqüentemente em sua valorização pelo mercado comprador.

Por outro lado a colheita muito tardia é responsável pela senescência de frutos, podendo dar origem aos piores defeitos do café que são os grãos ardidos e pretos, causados



pelo contato dos frutos que caem com o chão ou que secam em más condições nas plantas, proporcionando a ação de microorganismos sobre os grãos, situação que é agravada por condições de elevada umidade relativa do ar, característica inerente a algumas regiões ou presentes em lavouras que margeiam represas ou sofrem influência de grandes massas de água.

A duração da colheita deve ser a mais curta possível, motivo pelo qual recomenda-se dotar a propriedade de estrutura adequada para receber os frutos que vão sendo colhidos e encaminhados para o preparo (lavadores, despoldadores) compatível com a quantidade de café a ser produzido. A quantidade de mão de obra deve ser suficiente para que a colheita seja concluída em um prazo de 2 a 3 meses. Deve-se observar que quanto mais prolongado o período de colheita, mais sujeitos ficam os lotes finais de café colhidos a incidência de chuvas nas fases de colheita e secagem, colocando o produto em grande risco de comprometimento da qualidade.

Embora o método de colheita por derriça no pano seja o predominante em nossa região, um pequeno número de propriedades na região Sul de Minas beneficia-se da colheita mecânica, para a qual prevalecem as mesmas recomendações anteriores.

Talhões com diferenças quanto a precocidade de maturação devem ser observadas, ocorrendo quando mais de uma variedade é cultivada em uma mesma propriedade, devendo ser colhidos primeiramente os talhões mais maduros. Esta situação apresenta a vantagem de poder escalonar a colheita devendo-se observar que as produções mais tardias estarão mais sujeitas a condições de chuva, devendo-se redobrar os cuidados com a colheita e preparo desses lotes de café.

A forma de remuneração da colheita (por quantidade colhida) induz os trabalhadores a nem sempre realizarem uma colheita bem feita (devem ser retirados todos os grãos com um mínimo de danos as plantas). Justifica-se portanto introduzir na operação da colheita a figura de trabalhadores encarregados de fiscalizar a operação de colheita e de orientar os trabalhadores no sentido de realizarem a operação de colheita com qualidade.

O café deve ser rapidamente encaminhado para o local de preparo, jamais permanecendo amontoado de um dia para o outro pois assim os frutos podem sofrer um rápido processo de deterioração e conseqüentemente perda da qualidade.

Após a colheita do café no pano, são recolhidos os frutos remanescentes no chão (parcela

varreção), os quais por apresentarem grande probabilidade de comprometimento da qualidade, jamais devem ser misturados com a parcela de frutos derrichados no pano.

Uma vez colhido o café é encaminhado para uma etapa igualmente importante na preservação da qualidade do café- o PREPARO.

O café colhido e que será preparado pelo método denominado “via seca” poderá ir diretamente para o terreiro onde será submetido ao processo de secagem. No entanto, a passagem desse café (mistura de frutos em diferentes estádios de maturação) pelo lavador apresenta inúmeras vantagens. A separação hidráulica dos frutos por diferenças de densidade permite a obtenção de duas parcelas de café; a parcela de cafés cerejas e verdes e a parcela “bóia” constituída dos frutos mais leves que boiam e que são os frutos que secaram na planta e aqueles que apresentam alguma anormalidade em seu processo de maturação (frutos bocados, mal granados). Estas parcelas devem ser encaminhadas separadamente para a secagem , uma vez que apresentam diferentes teores de umidade, a parcela “boia” secando mais rapidamente, e apresentando uma chance significativa de já terem tido a qualidade comprometida ainda na planta. A parcela de frutos verdes e cerejas constituem um material com potencial para a produção de café de melhor qualidade, motivo pelo qual estas diferentes parcelas, uma vez separadas nos lavadores, serem conduzidas separadamente até o beneficiamento e comercialização.

No método via seca, após a passagem pelo lavador os cafés são encaminhados para os terreiros ou pré-secadores e secadores, onde são secos integralmente. É o processo de preparo predominante no Brasil, sendo o café brasileiro, por este motivo, reconhecido internacionalmente pela produção de cafés “não lavados” visando distinguí-los dos cafés produzidos pelo processo “via úmida”, predominante em outros países, entre eles a Colômbia.

Tem-se recomendado evitar o termo “não lavados” para designar os cafés produzidos “via seca” uma vez que o termo carrega consigo uma conotação de cafés impuros e mesmo sujos, produzidos sem menores cuidados. Ao contrário sabemos que os cafés preparados pelo método “via seca” passam na maioria das vezes pelo lavador e ao secar integralmente podem produzir cafés de excelente qualidade desde que a seca seja conduzida de maneira apropriada.

A modalidade de preparo “via úmida” é pouco utilizada em nosso meio e embora propicie algumas vantagens, entre elas a eliminação da mucilagem (polpa), porção do fruto que pode favorecer

o desenvolvimento de fermentações microbianas e secagem mais rápida, apresenta a grande desvantagem de impedir que características desejáveis sejam transmitidas da mucilagem para o grão, expressando as peculiaridades das diferentes origens dos cafés brasileiros capazes de satisfazerem a diferentes mercados ou para a obtenção de diferentes tipos de café (café solúvel, café expresso e os cafés especiais). No entanto, deve-se ressaltar que regiões onde as condições ambientais são desfavoráveis à preservação da qualidade na fase pós colheita, a utilização do processo de preparo “via úmida” de ser o mais indicado.

O café descascado constitui-se em um método de preparo intermediário entre o preparo “via seca” e “via úmida” permitindo com a manutenção da mucilagem integralmente ou em parte, que sejam transmitidas características desejáveis dessas para os grãos, sendo um método de preparo que atende as exigências de alguns produtores e consumidores.

Através do presente artigo fica evidente a importância do cumprimento adequando das duas etapas, COLHEITA E PREPARO, as quais no decorrer da colheita devem ocorrer em perfeita sintonia.

Em um próximo artigo serão comentados os processos de secagem, beneficiamento e finalmente armazenamento do café.

Aproxima-se portanto, senhor cafeicultor, a conclusão do processo produtivo, lembrando que os esforços presentes devem dirigir-se a realização de uma colheita e preparo bem conduzidos, objetivando não só a garantia de uma farta colheita, mas sobretudo constituída de grãos que serão matéria prima para a produção de cafés apresentando características qualitativas regionais preservadas capazes de satisfazer os mais diferentes padrões de preferência dos consumidores.