

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE *COFFEA CANEPHORA* COM BASE NA TABELA OFICIAL PARA CLASSIFICAÇÃO XV INIC / XI EPG - UNIVAP 2011

Cyntia Meiry da Silva¹, Lindomar de Souza Machado²

¹Universidade Federal de Lavras/Departamento de Sementes, Endereço: Rua Maestro Eurico de Oliveira, s/n Centro, Alegre/ES, e-mail cyntiameiry@hotmail.com

²Universidade Federal do Espírito Santo/Departamento Produção Vegetal, Endereço: Rua Maestro Eurico de Oliveira, s/n Centro, Alegre/ES, e-mail lindomarsm@gmail.com

Resumo- O estudo foi realizado na Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso LTDA (Cooparaiso), localizada na Rua Antonio Lemos Junior, nº90, Cibrazem no município de Alegre, região sul do estado do Espírito Santo. Objetivou-se fornecer ao consumidor e pesquisadores uma ideia inicial da situação atual da cafeicultura do município com base no café conilon (*Coffea canephora*) que foi armazenado e/ou comercializado na Cooparaiso durante o ano de 2010, ressaltando a qualidade e padrão/tipo encontrado na cooperativa.

Palavras-chave: *Coffea canephora*, qualidade, café conilon.

Área do Conhecimento: Agronomia

Introdução

O Espírito Santo é o maior produtor brasileiro de café conilon (robusta), contribuindo com 72% da produção nacional. Também, o estado ostenta a posição de segundo maior produtor de café do país. As maiores produtividades são observadas nas regiões noroeste e nordeste do estado, com 23,23 e 29,87 sc ha⁻¹, respectivamente, enquanto na região Sul a produtividade é menor, com 19,67 sc ha⁻¹ (IBGE, 2010). Esse diferencial de produtividade entre regiões deve-se em grande parte à apropriação, pelos cafeicultores da região norte, das tecnologias geradas pela pesquisa estadual para o café conilon e a intensa difusão destas pelos órgãos de extensão, notadamente pelo próprio Incaper e o CETCAF, COOABRIEL e outros.

A estimativa da produção cafeeira para a safra 2011 indica que o Brasil deverá produzir cerca de 43,54 milhões de sacas de 60 quilos de café beneficiado.

O café conilon deve ser responsável por 26,1% de todo o café beneficiado produzido em território nacional, sendo o Estado do Espírito Santo responsável pela maior parte da produção dessa espécie, produzindo 71,2% do café conilon brasileiro (CONAB, 2011a).

A necessidade de se obter bons preços para o produto é uma grande preocupação, uma vez que, os produtores necessitam de recuperação de suas capacidades de investimentos. A remuneração adequada para o café conilon de qualidade superior, é um grande incentivo para os

cafeicultores, sendo também uma importante meta do Programa de Melhoria da Qualidade do Café Conilon Capixaba (CONAB, 2011b).

Em relação às características de classificação do produto, depois de processado, o café é um produto cujo preço está vinculado a parâmetros qualitativos. Partindo-se do valor obtido por um produto de máxima qualidade, este sofre descontos proporcionais à medida que são reduzidas as características desejáveis (SILVA & BERBERT, 1999).

Dentro do enfoque de qualidade do café conilon convém ressaltar a carência de trabalhos científicos relacionados aos processos de pós-colheita, com vistas à qualidade final do produto e sua rentabilidade. Segundo Palancin et al. (2005) a qualidade do café pode ser entendida como sendo o somatório de todos os atributos que atendam as preferências dos consumidores. Assim, é preciso que os trabalhos que busquem a qualidade do café conilon sejam dinâmicas, haja vista que essas preferências podem evoluir no tempo. Desse modo é importante o trabalho contínuo de busca por novas variedades, de ajustes tecnológicos de processos de pós-colheita e de desenvolvimento de novos produtos, com vistas a atender a demanda dos consumidores.

Na região Sul do Estado à cafeicultura é uma atividade de elevada importância econômica e social, sendo cultivado em aproximadamente 50 mil hectares, com 90 milhões de covas, envolvendo 15 mil famílias em 28 municípios, empregando 40 mil pessoas em trabalho direto e indireto (IBGE, 2010). As lavouras são conduzidas quase sempre por produtores de base familiar,

cujo tamanho médio das lavouras é de 9,4 hectares. A região apresenta solos com boa fertilidade e condições climáticas favoráveis à cultura do café, entre outras.

Segundo dados do CETCAF (2010), 70 % do café conilon do estado fica no mercado interno e apenas 30% é exportado.

Assim, visando conhecer melhor a qualidade do café conilon produzida na região do município de Alegre no sul do estado do Espírito Santo, este trabalho teve por objetivo analisar todo o café conilon que foi armazenado e comercializado na Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso (Cooparaíso) em Alegre.

Metodologia

Caracterização da área de estudo

A comunidade de Alegre caracteriza-se pelo distrito sede e região circunvizinha do então município de Alegre, localizado ao sul do Estado do Espírito Santo, nas coordenadas geográficas de latitude - 20°45'49", longitude - 41°31'57",

O município abrange uma área de aproximadamente 778,6 km². Segundo dados do IBGE (2010), a população do município é de 31.143 habitantes. Destes, um pouco mais de 18.000 residem na sede, e os demais em 7 distritos: Araraí, Café, Rive, Celina, Santa Angélica, Anutiba e São João do Norte.

Segundo a classificação internacional de Köppen, o clima da região é do tipo "Cwa", ou seja, tropical quente úmido, com inverno frio e seco, temperatura média de 23,1° C e precipitação total média de 1341 mm. Lima et al. (2008) estudando a variabilidade temporal de uma série histórica de 63 anos de dados de precipitação deste município constataram que as estações chuvosa e seca são bem definidas, aparecendo o mês de dezembro com a maior precipitação média (242,2 mm) e o mês de junho com o menor valor médio observado (26,7 mm).

De acordo com suas características climáticas o município de Alegre tem uma área de produção de café conilon com 1,5 ha (2.08%), com 24.450 sacas produzidas sendo 16.3 sacas/há.

Levantamento das amostras

Amostras do café com peso de três quilos foram retiradas durante a entrada dos lotes no

decorrer da safra de 2010 no armazém da Cooparaíso.

Desta amostra o classificador retira uma sub amostra de 140 gramas para a análise da umidade e peneiras respectivamente, essa retirada somente é feita após a homogeneização da amostra inicial (03 quilos) uma vez que a mesma se trata de uma representação de todo lote.

Posteriormente, a amostra de 140 gramas é submetida ao medidor de umidade G600 (figura 1) aferindo sua umidade, logo após a amostra de café é reduzida para 100 gramas para assim procedermos a análise de qualidade utilizando o jogo de peneiras.



Figura 1 – Medidor de Umidade G600

Discussão

Este trabalho observou todo o café conilon (*Coffea canephora*) comercializado e/ou somente armazenado na Cooparaíso durante o ano de 2010, e com base nos defeitos (Tabela 1) o café foi enquadrado no tipo conforme a tabela oficial para Classificação (Tabela 2).

Tabela 1 – Equivalência dos grãos imperfeito

Defeitos		
1	Grão Preto	=1
1	Pedra, pau ou torrão grande	=5
1	Pedra, pau ou torrão regular	=2
1	Pedra pau ou torrão pequeno	=1
1	Coco	=1
1	Casca Grande	=1
2	Ardidos	=1
2	Marinheiros	=1
2 a 3	Cascas pequenas	=1
2 a 5	Brocados	=1
3	Conchas	=1
5	Verdes	=1
5	Quebrados	=1
5	Chocos ou mal granados	=1

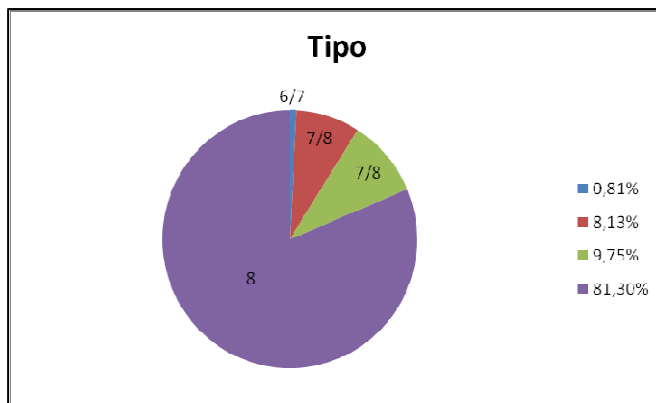
Fonte: Cooperaiso

**Tabela 2- Tabela Oficial para Classificação
(Latas de 300 gramas)**

Tipo	Defeitos
2	4
3	12
4 (Base)	26
5	46
6	86
7	160
8	360

Fonte: Cooperaiso

Conforme gráfico 1, constatamos que em quase sua totalidade o café conilon comercializado na Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso LTDA no município de Alegre esta incluso nos tipos 6/7, 7, 7/8 e 8, com 0,81%,8,13%,9,75% e 81,3% respectivamente. Segundo MATIELLO (1998), os padrões de comercialização para consumo interno e para solúvel são do tipo 7/8.



Conclusão

Com intuito de melhorar a qualidade do produto final, estudos científicos devem ser realizados para que novas tecnologias e métodos sejam descobertos, ou melhorados, para dar respaldo à qualidade do café conilon.

Os próprios produtores reconhecem que é possível melhorar a qualidade do café, mas alguns não se preocupam tanto assim. Tendo que quanto menos defeitos tem o café melhor será seu preço no mercado. Foi constatado que os cafés da região do município está com a qualidade afetada, precisando de um apoio maior dos órgãos e entidades que prestam consultorias aos produtores para que melhorem seu produto para que consigam uma maior qualidade e uma rentabilidade maior.

Referências

-CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. **Acompanhamento da safra brasileira de café: Safra 2011**, segunda estimativa, mai/2011. Brasília: Conab, 2011a. 25p.

-CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. **Café: conjuntura no ES** – janeiro/2011. Vitória, 2011b. Disponível em: <www.conab.gov.br/.../11_02_11_08_24_40_conjuntura_cafe_janeiro_2011 .pd f>. Acesso: 25 Agosto 2011.

- IBGE (2010). Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 30 maio 2011.

XVINIC

Encontro Latino Americano
de Iniciação Científica

XI EPG

Encontro Latino Americano
de Pós Graduação

VINIC Jr

Encontro Latino Americano
de Iniciação Científica Júnior

- MATIELLO, J.B. Café conilon: como plantar, tratar, colher, preparar e vender. UNICAFÉ, 1998. 162p.

- PALACIN, J. J. F.; LACERDA FILHO, A. F.; MELO, E. C.; SILVA, J. S.; DONZELES, M. L. Boas práticas para produzir café com qualidade. In: SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL, 4., 2005, Londrina, PR. *Anais...* Brasília: Embrapa Café: CBP&D/Café, 2005. 1 CD-ROOM.

- SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. **Colheita, secagem e armazenamento**. Viçosa: Aprenda Fácil, 1999. 145p.