

RENDIMENTO DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DO ARMAZENAMENTO

Rogério Carvalho Guarçoni²; Maria Amélia Gava Ferrão³; Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca⁴; Romário Gava Ferrão⁵; Abraão Carlos Verdin⁶; Paulo Sérgio Volpi⁶; Aldemar Polonini Moreli⁷.

¹ Trabalho financiado pelo Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – CBP&D/Café e Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper

² Bolsista do CBP&D-Café, D.Sc., /Incaper, Venda Nova do Imigrante-ES, rogerio.guarconi@gmail.com

³ Pesquisadora, D.Sc., Embrapa Café/Incaper, Vitória-ES, mferrao@incaper.es.gov.br

⁴ Pesquisador, D.Sc., Embrapa Café/Incaper, Brasília-DF, aymbire.fonseca@embrapa.br

⁵ Pesquisador, D.Sc., Incaper, Venda Nova do Imigrante-ES, romario@incaper.es.gov.br

⁶ Pesquisador, Especialista, Incaper, Marilândia-ES, fem@incaper.es.gov.br

⁷ Técnico, Administrador Rural, Incaper, Venda Nova do Imigrante-ES, fevn@incaper.es.gov.br

RESUMO: O objetivo do trabalho foi avaliar a massa de grãos de café conilon em função do período entre a colheita e início da secagem e o tempo de armazenamento. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper, ES. Foram utilizados frutos do clone 153 de café conilon colhidos por derriça em peneiras no ano 2007, apresentando 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóias). Os tratamentos consistiram de três períodos de processamento do café após a colheita (0, 48 e 96 horas), dois tipos de processamento (café natural e café cereja descascado, CD) e cinco tempos de armazenamento em tulha (0, 3, 6, 9 e 12 meses). O café cereja descascado apresentou maior peso que o café natural, independente do tempo que o café ficou amontoado e do período de armazenamento; e os cafés Cereja Descascado e o Natural apresentaram redução na matéria seca durante o armazenamento.

Palavras-chave: processamento, secagem, matéria seca, Espírito Santo.

INCOME OF THE CONILON COFFEE IN FUNCTION OF STORAGE¹

ABSTRACT: The objective of the work was to evaluate the weight of grains of conilon coffee in function of the period between the crop and beginning of the drying and the time of storage. The experiment was accomplished in Experimental Station of Marilândia, Incaper, ES. Fruits of the clone 153 of conilon coffee were picked in sieves in the year 2007, presenting 80% of mature fruits, 5% of greens and 15% of raisins and dry. The treatments consisted of three periods of processing of the coffee after the crop (0, 48 and 96 hours), two processing types (natural coffee and CD - peeled cherry coffee in the processing) and five times of storage (0, 3, 6, 9 and 12 months). The peeled cherry coffee presents larger weight than the natural coffee, independent of the time that the coffee was stacked up and of the storage period; and the peeled cherry and the Natural coffee presented reduction in the matter dries during the storage.

Key words: processing, drying, matter dries, Espírito Santo.

INTRODUÇÃO

Além da melhoria da qualidade do café Conilon, práticas que minimizem as perdas de rendimento devem ser utilizadas por produtores visando aumentar rentabilidade de sua atividade. Um importante fator neste contexto refere-se ao cuidado de se iniciar a colheita quando maior parte dos frutos estiverem maduros, assim como não deixar o café secar no pé. Segundo Teixeira (1990), quanto maior o tempo que o café permanece na árvore ou no chão, maior será a incidência de grãos ardidos e pretos, causando perda de peso (rendimento) e de qualidade (tipo, bebida, aspecto, torração etc.).

Teixeira & Matielo (1988) em um trabalho sobre rendimento de café arábica, observaram que o peso médio de grãos oriundos de frutos maduros é cerca de 20,5; 36,5 e 47,6% maior do que de grãos verdes, ardidos e pretos, respectivamente. Guarçoni et al. (1998) observaram para café conilon, menor rendimento em cafés colhidos com maior percentagem de frutos verdes.

Com objetivo de quantificar as perdas ocorridas em café conilon em função do tempo entre a colheita e o início da secagem, Guarçoni et al. (2007) observaram que a permanência do café ensacado, por 96 horas antes do início do processamento, tende a reduzir o rendimento final.

Segundo Alves et al. (2003), citado por Borém et al. (2008), durante o armazenamento o aumento da atividade respiratória do café incrementa o consumo de reservas, causando a redução no conteúdo de matéria seca.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a massa de grãos de café conilon em função do tempo entre a colheita e o início da secagem e do armazenamento.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado na Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper, localizada no município de Marilândia – ES. Foram utilizados frutos do clone 153, colhidos por derrça em peneiras no ano 2007, apresentando 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóias).

Os tratamentos consistiram de três períodos de processamento do café após a colheita (0, 48 e 96 horas), dois tipos de processamento (café natural - distribuído no terreiro conforme colhido, e café cereja descascado, CD - cafés maduros, separados no processo de lavagem e descascamento) e cinco tempos de armazenamento em tulha (0, 3, 6, 9 e 12 meses).

Com relação ao processamento, uma parte do café foi processado imediatamente após a colheita e as duas outras permaneceram ensacadas, por 48 horas e 96 horas, respectivamente.

Todo o café foi secado em terreiro de cimento até que os grãos alcançassem 12% de umidade. O armazenamento foi realizado em tulha de alvenaria. Armazenou-se amostras de 1000 grãos beneficiados de cada tratamento para avaliação aos 0, 3, 6, 9 e 12 meses. O teor de água das amostras foi determinado ao longo do tempo de armazenamento.

Para análise estatística, utilizou-se análise conjunta de experimentos em subparcelas temporais no delineamento inteiramente casualizados com três repetições. As médias foram comparadas pelo teste de tukey à 5% de probabilidade ou foram realizadas curvas de regressão para os efeitos quantitativos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Não houve diferenças significativas entre o tempo de colheita e o início do processamento e secagem, ou seja, entre o café processado imediatamente após a colheita e ao que permaneceu ensacado durante 48 e 96 horas. Com relação ao tipo de processamento, Natural e CD, encontrou-se diferenças significativas. O café cereja descascado teve a massa de de grãos beneficiados significativamente maior que o café natural, conforme observado na Tabela 1.

Tabela 1 – Pesos médios de 1000 grãos beneficiados de café conilon em dois tipos de processamento.

Cafés	Peso de mil grãos
Natural	150,97 a
Cereja Descascado	157,50 b

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

Verificou-se que há uma forte tendência de redução do peso dos cafés Natural e Cereja Descascado durante o armazenamento, conforme ilustrado nas Figuras 1 e 2, respectivamente. Vale citar que resultado similar foi relatado por Borem et al, (2008) em café arábica.

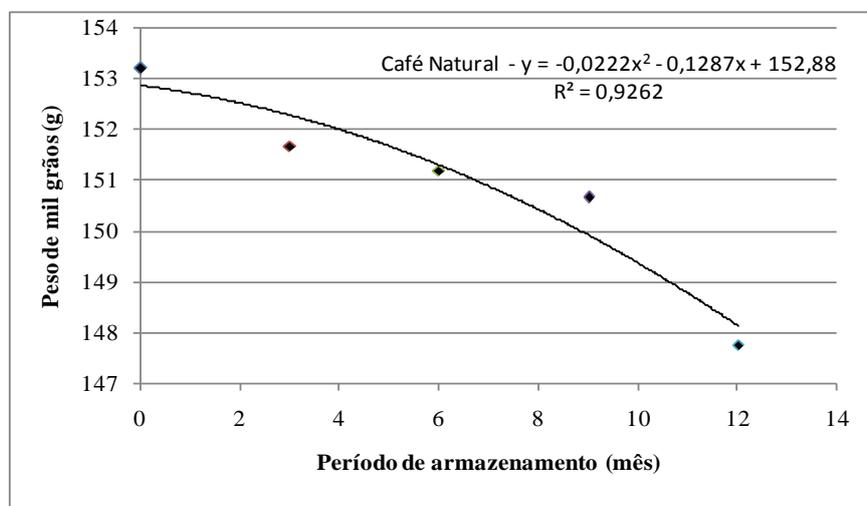


Figura 1 – Efeito do tempo de armazenamento no peso de mil grãos de café conilon, oriundo do processamento denominado “Café Natural”.

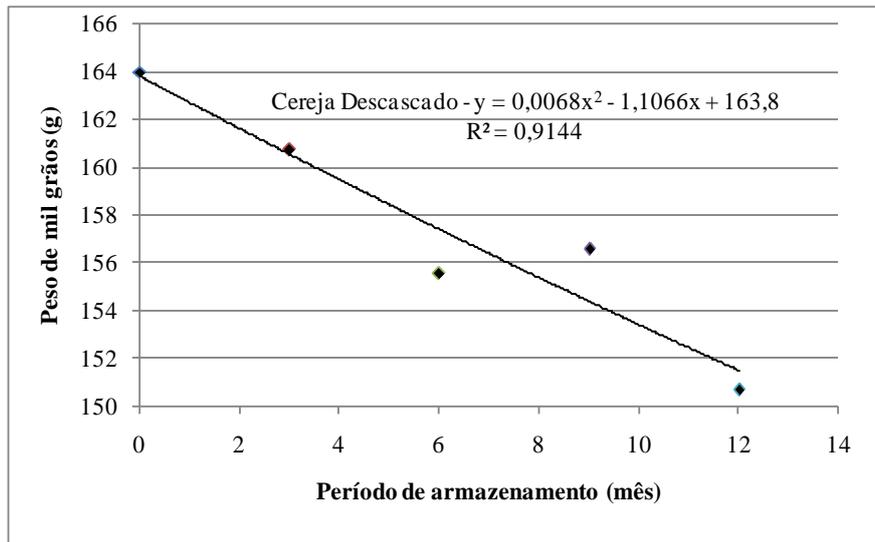


Figura 2 – Efeito do tempo de armazenamento no peso de mil grãos de café conilon, oriundo do processamento denominado “Cereja Descascado”.

CONCLUSÕES

O café cereja descascado apresenta maior peso que o café natural, independente do tempo que o café ficou amontoado e do período de armazenamento; e os cafés Cereja Descascado e o Natural apresentaram redução na matéria seca durante o armazenamento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BORÉM, F.M.; ISQUIERDO, E.P.; FERNANDES, S.M.; FERNANDES, M. Armazenamento do grão. In: BORÉM, F.M. **Pós-colheita do café**. Lavras – MG: Editora UFLA, 2008. p.249-288.
- GUARÇONI, R.C; FONSECA, A.F.A. da; FERRÃO, M.A.G.; VERDIN, A.C.; VOLPI, P.S; FERRÃO, R.G; MORELI, A.P. Características de grãos de café conilon “da roça”, “cereja descascado” e “bóia” em função do tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem. In: Congresso Brasileiro de Pesquisas Caffeiras, 33º, Lavras, 2007. **Resumos...**, MARA, 2007. p..
- GUARÇONI, R.C.; SILVA, J.N.; FONSECA, A.F.A.; SILVEIRA, J.S.M. Influência de distintos percentuais de frutos colhidos verdes no rendimento do café conilon. **Revista Engenharia Agrícola**, Jaboticabal, SP, v.17,n.3, p.105-9. 1998.
- TEIXEIRA, A.A. A qualidade do café que o mercado quer comprar. In: XVI Congresso Brasileiro de Pesquisas Caffeiras, , Espírito Santo do Pinhal, 1990. **Resumos...** Espírito Santo do Pinhal, IBC, 1990. p.13-14.
- TEIXEIRA, A.A. & MATIELLO, J.B. As perdas quantitativas de qualidade do café. **Revista Brasileira de Tecnologia Cafeeira**. v.4, p.43, 1988.