

RENDIMENTO DE CAFÉ CONILON “DA ROÇA”, “CEREJA DESCASCADO” E “BÓIA” EM FUNÇÃO DO TIPO DE SECAGEM

RC Guarçoni, Eng^o. Agrícola, D.Sc. em Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café / INCAPER, rogerio.guarconi@gmail.com; AFA Fonseca, Eng^o. Agr^o. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador, EMBRAPA/INCAPER; MAG Ferrão, Eng^a. Agr^a. D.Sc. em Melhoramento Genético Vegetal, Pesquisadora, EMBRAPA-Café/INCAPER, Bolsista do CNPq; AC Verdin Filho, Administrador Rural, Pesquisador, INCAPER; PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador, INCAPER; AP Moreli, Administrador Rural – Supervisor da FEVNI, INCAPER; RG Ferrão, Eng^o. Agr^o. D.Sc. em Melhoramento Genético Vegetal, Pesquisador, INCAPER

A melhoria da qualidade do café conilon no Estado do Espírito Santo, que hoje representa mais que 70% do parque cafeeiro, é de vital importância para os cafeicultores, já que há uma tendência à diferenciação progressiva do mercado quanto a qualidade (BRASIL, 2003). Além da melhoria da qualidade, práticas que minimizem as perdas de rendimento devem ser utilizadas por cafeicultores visando aumentar rentabilidade de seu cultivo. Um importante fator é que a colheita deve ser iniciada quando maior parte dos frutos estiver madura. 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.). De acordo com Teixeira e Matielo (1988) o peso médio de grãos de café arábica, oriundos de frutos maduros é cerca de 20,5; 36,5 e 47,6% maior do que grãos verdes, ardidos e pretos, respectivamente. Para café conilon, Guarçoni et al. (1998) observaram menor rendimento em cafés colhidos com maior percentagem de frutos verdes. O presente trabalho teve por objetivo quantificar, em café conilon, as perdas ocorridas em “café da roça”, “café cereja descascado” e “café bóia” em função do tipo de secagem. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia (INCAPER – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural), Marilândia – ES, num delineamento estatístico inteiramente casualizado com três repetições. Na ocasião da colheita os frutos do clone 153, pertencentes às variedades clonais Emcapa 8131 (de maturação tardia) e Vitória Incaper 8142 (Conilon Vitória) foram derriçados em peneira quando o café colhido apresentava 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóia). Os tratamentos foram constituídos por: 1º “café da roça”; 2º “café cereja descascado” e 3º “café bóia”, sendo o primeiro com os mesmos percentuais observados na colheita, enquanto o segundo, constituído de café maduro separado no processo de lavagem e descascamento, e o terceiro, originado a partir do processo de lavagem. Os cafés dos três tratamentos foram submetidos à secagem em terreiro de cimento, terreiro suspenso e estufa, até alcançar 12% de umidade. Foi realizada análise conjunta de experimentos (terreiro de cimento, terreiro suspenso e estufa). Para a comparação das médias utilizou-se o teste de tukey à 5% de probabilidade. Foram avaliados o peso médio de 1000 grãos e as percentagens de grãos retidos nas peneiras 15 e 13.

Resultados e conclusões

Não foram observadas diferenças significativas entre as médias obtidas nos três tipos de secagem. Fatores climáticos favoráveis à secagem tais como umidade relativa, temperatura e precipitação, registrados no período em que o trabalho foi conduzido, podem ter sido a razão da inexistência de diferenças expressivas entre esses tratamentos. Os resultados apresentados na tabela 1 mostram que houve diferença significativa, pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade, entre as médias do peso de 1000 grãos dos cafés cereja descascado, da roça e bóia. Em média, o café bóia e café da roça, apresentaram rendimento 19 e 6,8% menor do que aquele apresentado pelo café maduro (cereja descascado) respectivamente. Estes resultados são coerentes com os obtidos por Teixeira e Matiolo (1988) em café arábica, com o qual observaram menores rendimentos em cafés secos e passas (bóia), e podem ser explicados pelo fato de que os cafés utilizados foram colhidos com um percentual expressivo de grãos verdes, passas e secos que foram, provavelmente, responsáveis pela redução do peso do café beneficiado. Nos resultados apresentados na tabela 2 encontram-se o percentual de grãos retidos nas peneiras 15 e 13. Pode-se verificar a existência de diferença significativa entre o café bóia e os demais, contudo tais diferenças não foram de grande expressão em valores absolutos.

Tabela 1 - Médias do peso de 1000 grãos de café conilon, clone 153 do INCAPER. Marilândia - ES - 2007.

Cafés	Peso de 1000 grãos (g)	
Cereja descascado	164.40	A
Café da roça	153.29	B
Café bóia	133.02	C

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

Tabela 2 - Médias de percentagens acumuladas retidas nas peneiras 15 e 13 de café conilon, clone 135 do INCAPER. Marilândia - ES - 2007.

Cafés	Percentagem de grãos peneira 15 e superiores		Percentagem de grãos peneira 13 e superiores	
Café da roça	81,05	A	96,15	A
Cereja descascado	82,24	A	97,08	A
Café bóia	72,58	B	93,79	B

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

Conclui-se que tanto o café bóia quanto o café da roça apresentam expressiva perda de peso (rendimento) quando comparados ao café maduro (cereja descascado) de forma similar ao que ocorre em café arábica.