

CARACTERIZAÇÃO DE CAFÉ COMERCIALIZADO NO ACRE QUANTO AOS DEFEITOS DOS GRÃOS

Sandra Aparecida Veiga

Graduanda do Curso de Engenharia Agrônômica da Universidade Federal do Acre

Bolsista PIBIC/CNPq (Embrapa Acre)

Jair Carvalho dos Santos

M. Sc. Economia Rural, Pesquisador da Embrapa Acre

INTRODUÇÃO: O café é um produto agrícola cuja qualidade do grão beneficiado é resultado de vários fatores como, condições climáticas antes, durante e após a colheita, adubação, tratamento fitossanitário, maturação dos frutos e cuidados na colheita, secagem, beneficiamento e armazenagem. Esses fatores são determinantes para a ocorrência de defeitos de natureza intrínseca (grãos pretos, verdes, ardidos, chochos, mal granados, quebrados, entre outros) e extrínseca (paus, pedras, cascas, entre outros), que estão diretamente relacionados à qualidade do café. O objetivo desse trabalho é avaliar o café em grão comercializado no Estado do Acre, segundo os defeitos e suas possíveis causas.

METODOLOGIA: A avaliação baseou-se em 13 amostras de café em grãos coletados em alguns municípios do Estado. Essas amostras foram obtidas em propriedades rurais e indústrias de torrefação no período de maio a agosto de 2000. As análises foram feitas em subamostras de 100 g e os resultados convertidos para 300 g. Os defeitos foram identificados e quantificados segundo as normas da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café). Em seguida foi efetuada a classificação por tipo, que considera a escala de 2 a 8, com variações para cada unidade, sendo Tipo 2 com menos defeito e o Tipo 8 com mais defeitos, segundo as normas estabelecidas na Tabela Oficial Brasileira de Classificação.

RESULTADOS: Em geral, as amostras analisadas apresentaram grande número e quantidade de defeitos, sendo os mais freqüentes os grãos pretos, verdes, ardidos, quebrados, mal granados e brocados. Esses defeitos são resultantes de deficiência nos processos agrícolas (colheita de frutos verdes ou passados, aproveitamento de cafés de varrição, etc.) ou nos equipamentos de beneficiamento (regulagem no descascador), ou de origem genética ou fisiológica (variedade utilizada e nutrição das plantas). Quanto a presença de impurezas, a maior parte das amostras (85%) estavam dentro do limite máximo permitido para comercialização com boa qualidade que é de 1%, segundo a ABIC. O restante apresentou elevado grau de impurezas (paus, pedras e cascas). As amostras, classificadas pela presença dos defeitos, variaram do tipo 5-45, de boa aceitação pelas indústrias para produção de café de boa qualidade, até o tipo ABAIXO DE 8, que representa um café com alta porcentagem de defeitos, geralmente utilizado na formação de “blends”(misturas). O tipo ABAIXO DE 8 representou 77% das amostras analisadas. Os principais defeitos encontrados estão relacionados ao tratamento pós-colheita dos grãos, indicando necessidade de maiores cuidados no manejo do produto nas propriedades cafeeiras, para redução dos defeitos e conseqüente melhoria da qualidade.

CONCLUSÕES: As amostras de café em grãos apresentaram elevada quantidade de defeitos, mas baixa presença de impurezas. Houve grande variabilidade na classificação das amostras pela presença de defeitos, variando da baixa a alta qualidade, mas com predomínio do tipo ABAIXO DE 8, de baixa qualidade.

AGÊNCIA FINANCIADORA: Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café.