

Importância da colheita do café com maturação ideal

Carlos Otávio Ribeiro Constantino – Engenheiro Agrônomo - (Projeto Conilon Eficiente COOABRIEL)



Neste momento da colheita do café, torna-se importante ressaltar os aspectos que devem ser avaliados para a colheita na lavoura.

O café deve ser colhido com o maior percentual de maturação, visando que a lavoura apresente seu maior potencial de produção. O ideal é realizar a colheita com menos de 20% de grãos verdes.

Na tabela 1, temos o teor aproximado de água conforme o estágio de maturação.

Tabela 1: Teor de água conforme o estágio de maturação do grão

Estado de Maturação	Teor de Água - %
Verde / Verde cana	66 - 70
Cereja maduro	50-56
Passa	35-50
Bóia/Coco	12-35

Fonte: Wilbaux (1963)

Conforme dados da tabela acima, observamos que o grão cereja maduro, apresenta menor teor de água em relação ao grão verde/verde cana, mostrando assim que o mesmo apresentará maior percentual de sólidos. Desta forma, teremos uma secagem mais rápida com o café maduro, além de melhor rendimento em relação ao peso.

Na tabela 2, temos o peso médio de 1000 grãos já beneficiados:

Tabela 2: Peso Médio de 1000 Grãos Beneficiados

Grão	Peso
Normal	122,5gr
Verde	97,4gr
Ardido	77,8gr
Preto	64,2gr

Fonte: CETCAF (1998)

Tabela 4: Tipos de defeito, causa e como evitar.

DEFEITO	CAUSA	COMO EVITAR
Preto	- Aquecimento excessivo dos grãos verdes durante a secagem. - Permanência dos grãos caídos no chão (arábica).	- Colher os frutos maduros e fazer a secagem em temperatura controlada. - Retirar os frutos de café arábica caídos na roça no menor tempo possível.
Ardido	Fermentação do grão com excesso de umidade.	- Colher os frutos maduros e transportar, no mesmo dia, para o local de secagem. - Cultivar variedades de maturação diferenciada.
Verde	Colheita prematura de frutos.	Efetuar a colheita quando estiver com menos de 20% de frutos verdes.

Fonte: CETCAF (2012)

Demais cuidados devem ser observados na secagem e beneficiamento para se ter um café de boa qualidade e com bom rendimento.

Verificamos assim, que o café que é colhido maduro e não sofre com nenhum processo fermentativo, é o café normal, ou seja, em 1000 grãos beneficiados, temos em média 122,5 gramas.

O café colhido verde e que não passa por processo de fermentação é classificado como verde, neste caso 1000 grãos beneficiados pesam em torno de 97,4 gramas.

O café ardido é o café verde e/ou maduro que sofreu com fermentação, ou seja, ficou dentro de sacos ou amontoados por período longo de tempo. Assim em 1000 grãos de café ardido beneficiados temos o peso de 77,8 gramas.

O café preto é o café que foi colhido verde e foi secado por altas temperaturas, geralmente em secadores de fogo direto. Desta forma 1000 grãos de café preto beneficiados pesam em torno de 64,2 gramas.

Conforme podemos observar o melhor resultado ocorre quando se colhe o café com maior nível de maturação, pois teremos maior peso por grão beneficiado.

Na tabela 3, temos as perdas que ocorrem em 100 sacas beneficiadas, tendo-se um café com 50 % de café verde, 5 % de café ardido e 5 % de café preto.

Tabela 3: Perdas em 100 sacas, de acordo com o percentual de grãos beneficiados.

Perdas em 100 sacas	
Nornal	0% = 0,0 sacas
Verde	50% = 13,0 sacas
Ardido	5% = 1,8 sacas
Preto	5% = 2,4 sacas
Total	17,2 sacas

Fonte: CETCAF (1998)

Conforme verificamos na tabela acima e com o preço do café em R\$ 360,00 colhendo-se 50 % verde (fato comum), perde-se R\$ 46,80 por saca.

Na tabela 4 (abaixo), temos os tipos de defeitos no café, as causas dos mesmos e o que deve ser feito para se evitar.

Espaço Sustentável

QUALIDADE COM SUSTENTABILIDADE

Samara Cuquetto Batista e Thiago de Lima Nascimento
Técnicos Agrícolas da Cooabriel

Vamos aproveitar esse período que estamos iniciando a colheita e falar, mais uma vez, da importância de produzir um café de qualidade. E destacar a relação de qualidade e sustentabilidade.

A qualidade é fator primordial para manter o produto no mercado e fazer com que o consumidor queira tal produto.

Nichos de mercados já não estão satisfeitos somente com a qualidade, também querem saber de onde vem o café, quem participou do processo produtivo, se não é usada mão de obra escrava ou infantil, se no processo produtivo há preservação dos recursos naturais, como é feito o processo de pós colheita, se o café tem um processo de rastreabilidade, se o produtor está sendo bem remunerado, dentre outros requisitos que vão gerar um produto de origem sustentável.

Este perfil de consumidor, quer ter a consciência tranquila que está contribuindo para o futuro do planeta.

Nós na cadeia produtiva, temos que produzir de modo sustentável não apenas para atender à demanda de um nicho de mercado. Nossa preocupação deve ser na continuidade da atividade, de garantir que outras pessoas tenham a oportunidade e o prazer de produzir café e acima de tudo, ter qualidade de vida.

Preparemos nosso café com carinho e respeito, e com certeza, vai ser um café de qualidade, com sabor agradável, digno de respeito também pelo consumidor!!!

Qualidade e sustentabilidade de mãos dadas para o sucesso da cafeicultura. Abrace essa ideia!!!



Para nós, o produtor vem sempre em 1º lugar.

PAGUE* SUA MÁQUINA COM CAFÉ EM ATÉ 3 SAFRAS

ENTRE EM CONTATO HOJE MESMO!
(19) 3651 9200
www.pinhallense.com.br

PINHALENSE
Mais vantagens para o produtor