

Produzir café de qualidade superior é garantir o aumento do consumo

Texto: Eng. Agr. Marcos Moulin Teixeira
Cetcaf/Incaper
cetcaf@cetcaf.com.br

Foto: Divulgação

A produção de cafés de qualidade superior para atender às exigências de mercado sendo, ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável, irá atender os requisitos básicos da sustentabilidade.

A cadeia produtiva do café compõe-se basicamente dos segmentos de produção, comércio, indústria e serviços, mas vamos dar enfoque suscito ao segmento da produção.

Podemos afirmar que enquanto o fruto do café está na árvore (planta) ele é um produto de boa qualidade, porém, se não tomarmos os devidos cuidados no processo de colheita e pós-colheita, estaremos comprometendo sua qualidade e não atendendo às exigências do mercado em produzir café de qualidade superior.

Vamos ressaltar cinco procedimentos básicos e imprescindíveis para garantirmos a produção de um café de qualidade.

Primeiramente, fazer uma limpeza em todos os locais que serão utilizados para a colheita, tais como terreiros, tulhas, galpões e também equipamentos como secadores e beneficiadoras, todos devem estar limpos, porque estaremos oferecendo um produto alimentício, que vai para a mesa do consumidor.

No momento da colheita os frutos devem estar o **mais maduro possível**, quando já completou sua maturação e não terão gosto de fruto verde quando for consumido. Neste segundo procedimento os frutos devem ser **colhidos e transportados no mesmo dia** para o local de secagem, não permitindo ocorrer fermentações indesejáveis.

Durante a secagem, que é o terceiro procedimento, podemos utilizar terreiros ou secadores. Os terreiros devem ser construídos adequadamente, não secar em "terreiro de terra" e o café deve ser resolvido a cada hora com o uso do rodo.

"Lembrem-se que a secagem do café não é somente pelo sol mas também com o uso do rodo".

Ao utilizar os secadores, **preferencialmente de**



Moulin: "no momento da colheita os frutos devem estar o mais maduro possível, quando já completou sua maturação e não terão gosto de fruto verde quando for consumido"

fogo indireto, é determinante uma secagem gradual, em temperatura de **60° C** na massa do café (dentro do secador) com uso de lenha seca e sem cheiro, evitando produzir café com gosto "enfumaçado".

É fundamental, no quarto procedimento, **beneficiar o café com 13% de umidade**. Com isto evitaremos o aparecimento de mofo durante o armazenamento, quando a umidade estiver elevada. Tendo umidade inferior a 13%, teremos grande incidência de grãos quebrados e conseqüentemente uma perda de peso.

Após um ano de trabalho árduo e também prazeroso, obteremos uma safra de café de qualidade. No quinto procedimento, é preciso ter um **correto armazenamento em tulha revestida de madeira**, com pouca luz ou em armazéns das cooperativas, associações, etc., para permitir uma comercialização programada. Vendendo o café durante o ano todo temos uma oferta regular do produto café, uma permanente receita na propriedade rural e estaremos contribuindo, no setor de produção, com a oferta de um café de qualidade superior para em conjunto com os outros segmentos alavancarmos o aumento do consumo.

Finalizando, informamos que está em fase inicial de funcionamento as 4 (quatro) URCE's (Unidades Regionais de Cafés Especiais Conilon) em Bom Jardim (Vila Valério), Córrego Três Irmãos (Guaraná Aracruz), Palmeiras (Mimoso do Sul) e Serra Pelada (Afonso Cláudio).

Estas unidades, além de produzir café conilon cereja descascado (CD), serão referências nacional e locais para treinamento e capacitação dos produtores para produzirem cafés especiais.

As URCE's foram implantadas numa ação conjunta do Ministério da Ciência e Tecnologia, Cetcaf, Incaper, Fapes, Coobriel, Cafeicruz, Cafesul, ADL e Prefeituras Municipais.

Cultivando uma cafeicultura sustentável, o Espírito Santo está preparado para produzir **"Conilon Capixaba um Robusta de Qualidade"**.



ProCampo

07



Utilizar secadores, preferencialmente de fogo indireto, para uma secagem gradual com temperatura média de 60°C.