



Valorização

Classificação do café



Para excelência na bebida, o Café precisa ser colhido maduro

Um cafeicultor preocupado com seu grão sabe que uma das fases mais importantes para ajudar na comercialização do produto é a classificação física do café. Ao classificar a produção, o produtor tem informações sobre a qualidade do café colhido, e pode adotar medidas que valorizem determinados lotes.

Essa classificação física do café é realizada de duas formas: quanto ao TIPO do café relacionado aos defeitos existentes, e quanto a classificação SENSORIAL do café relacionado à sua bebida, ou seja, notas sensoriais feitas através da degustação do café.

Para ajudar os produtores capixabas, na edição do Cetcaf Online deste mês e do próximo, o engenheiro agrônomo e assessor técnico do Cetcaf, Marcos Moulin Teixeira, vai abordar o tema.

Coleta

Classificação por tipo

A classificação por tipo começa após 30 dias de armazenamento dos lotes de café, em local seco, ventilado e com pouca luz. Depois desse período, o produtor faz a coleta de uma amostra de 300 gramas de cada lote, separadamente.

A primeira avaliação deve ser feita da umidade dos grãos, esta deve estar entre 11,5 a 12% de umidade. Se a umidade estiver acima de 12%, poderá ter o aparecimento de grãos mofados. Neste caso, deve-se fazer uma nova secagem do café. Café com alta umidade além de ser descontado seu peso, o lote pode ser rejeitado pelo comprador. Se a umidade estiver abaixo de 11,5%, houve perda de peso e não há o que fazer.

A tabela abaixo relaciona o tipo do café com os defeitos existentes numa amostra de 300 gramas.

TIPO	DEFEITOS
2	4
2/3	8
3	12
3/4	19
4	26
4/5	36
5	48
5/6	66
6	96
6/7	123
7	160
7/8	260
8	360
Pior que 8	+360

Quadro 1: O café tipo 6 deve ser a meta pretendida pelo cafeicultor para atender ao mercado cada vez mais exigente e agregar mais valor ao seu produto.

Amostra

Equivalência de grãos imperfeitos

A tabela abaixo mostra a equivalência de grãos imperfeitos presentes na amostra.

EQUIVALÊNCIA DE GRÃOS IMPERFEITOS. CARACTERÍSTICA	Nº DE DEFEITOS
1 grão preto	1
5 grãos verdes	1
2 grãos ardidos	1
pedra, pau ou torrão grande	5
pedra, pau ou torrão regular	2
Pedra, pau ou torrão pequeno	1
1 côco	96
1 casca grande	1
2 marinheiros	1
2 / 3 cascas pequenas	1
2 / 5 grãos brocados	1
3 conchas	1
5 grãos chochos ou mal granados	1
5 grãos quebrados	1

O assessor do Cetcaf, Marcos Moulin, ressalta que o cafeicultor deve estar atento em evitar o aparecimento dos três principais defeitos: grãos pretos, verdes e ardidos. "Também chamados de PVA, estes são conhecidos como "DEFEITOS CAPITAIS DO CAFÉ", ou seja, os que mais contribuem para a depreciação da qualidade e promovem a maior perda de peso do café. Então, o produtor deve se atentar a eles", afirma.

Marcos alerta que para cada grão preto há um defeito, assim, uma amostra com 50 grãos pretos terá um lote com 50 defeitos e sua classificação sensorial será depreciada. Além disso, ressalta que em média 1.000 grãos de café normais (sem defeitos) pesam 122,5 gramas.

Estes mesmos 1.000 grãos com defeitos verdes pesam 97,4 gramas. Esta mesma quantidade com defeitos ardidos pesam 77,8 gramas. Se forem grãos com defeitos pretos pesam 64,2 gramas.

Verifica-se com estes dados que quanto maior o número de defeitos existentes, maior será a perda em peso. Comprovadamente através de dados estatísticos, sabemos que um lote de café de 100 sacas beneficiadas contendo:

- A - 5% de grãos pretos há uma perda em peso de 2,4 sacas,
- B - 50% de grãos verdes há perda de 13,0 sacas e
- C - 5% de grãos ardidos há uma perda de 1,8 sacas.

Qual é o resultado? Somente com os três "DEFEITOS CAPITAIS DO CAFÉ" teremos uma perda de: 17,2 sacas beneficiadas de café em um lote de 100 sacas.

O assessor técnico do Cetcaf reforça que planta de café não produz estes defeitos, o manejo correto e adequado no processo de colheita e pós-colheita produzirá cafés de qualidade superior ou inferior. "Concluímos que os frutos de café, enquanto estiverem na planta, estarão sem defeitos e devem permanecer assim até o seu armazenamento", finaliza Marcos Moulin.

Editorial

Nosso café! (aqui, ali e acolá)

Estamos em plena colheita de nossos cafés e, tirando alguns percalços, correndo normal! Bom amadurecimento, boa carga, etc. Quais percalços? Déficit de mão de obra, dificuldade de reposição de peças das máquinas, e um aspecto bem relevante a ser confirmado: parece que o frio mais intenso e a secura própria da época, estão trazendo uma degradação da lavoura para o próximo ciclo. Vamos continuar atentos!

Desta feita, porém, quero registrar movimentos que a cafeicultura está proporcionando a nós, para maior informação na tomada de decisão. No início de junho, tivemos um evento a nível nacional em Rondônia (Cacoal), para produtores, provedores e academia. Lá obtivemos muitas informações em diversas áreas que não dá para descrever aqui. Porém, uma delas que se refere a qualidade dos cafés, a pesquisa divulgada lá, pelo nosso Ifes, refere-se à influência principal em função de altitude, microclima e outras variáveis. A pesquisa que já deve estar à disposição de todos, concluiu que o microclima é o principal fator que influencia na qualidade de nossos cafés.

Também no início do mês de junho, outro curso em Uganda, onde pessoas se prepararam para o processo como um todo, na "colheita e pós-colheita" do café, para posterior multiplicação, intitulado "Q processing Robusta", em virtude de ter sido feito para cafés canéforas.

Ainda neste final de junho, tivemos a realização da "Feira Internacional de Milão", na Itália, onde se encontraram a cafeicultura do mundo, para trocas e novas possíveis experiências com o nosso precioso produto.

Procuramos nos fazer presentes enquanto colhíamos aqui o nosso café para, no próximo ciclo, ter o que apresentar novamente ao mundo.

Estimulamos a todos os cafeicultores a se colocarem à disposição para estas possíveis novas experiências!

Permanecemos unidos e conectados!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Curtas

Importância

O superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, reforça aos cafeicultores capixabas a importância de o produtor ter noção de como se faz a classificação física do café.

"O produtor pode corrigir eventuais erros na produção, diminuindo a quantidade de grãos defeituosos. Por isso, estamos abordando o tema", afirma.

Parceiros:

