

RENDIMENTO DO CAFÉ CONILON COM DISTINTOS PERCENTUAIS DE FRUTOS COLHIDOS VERDES

Rogério C. GUARÇONI⁽¹⁾, Jadir N. SILVA⁽²⁾, Aymbiré F. A. FONSECA⁽³⁾, Sebastião S. M. SILVEIRA⁽³⁾

RESUMO: O presente trabalho foi conduzido na EMCAPA - Empresa Capixaba de Pesquisa Agropecuária, Marilândia, Estado do Espírito Santo, de abril a agosto de 1994. O objetivo desta pesquisa foi estudar a influencia de distintos percentuais de frutos colhidos verdes no rendimento do café Conilon. Foi utilizado café Conilon com 10, 30 e 50% dos frutos colhidos verdes em lotes de 1.600 litros e secos em secador rotativo com fornalha de aquecimento indireto. Foram avaliados durante os testes de campo peso e volume dos café-da-roça, coco e beneficiado. A partir dessas medidas, foram determinados rendimento e massa específica do café Conilon. De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que: café com menor percentagem de frutos verdes apresenta maior produção de café em coco a partir do café-da-roça, isto é, maior rendimento, originando cafés em coco com maior acúmulo de matéria seca por unidade de volume (massa específica).

PALAVRAS-CHAVE: Café Conilon; Rendimento; Massa específica

ABSTRACT: The investigation was made in EMCAPA, Marilândia, State of Espírito Santo, in 1994. The object of this investigation was study the influence of green fruits in yield of Kouillou coffee. It was used Kouillou coffee with 10, 30 and 50% of green fruits in portion of one thousand and six hundred liters, dried in rotative coffee grain dryer. It was measured weight and volume of coffee fruits, dry coffee and processed coffee. Across this measure it was determined yield and density of Kouillou coffee. Coffee with less green fruits obtains more yield, producing dry coffee with more accumulation of dry matter.

KEY WORDS: Kouillou Coffee; Yield; Density

INTRODUÇÃO: As espécies de café mais cultivadas no mundo são a *Coffea arabica* e a *Coffea canephora* (Haeberlin et alii, 1993). A *Coffea arabica* representa 75% da produção mundial (International Trade Centre, 1992) e produz o café comercialmente conhecido por Arábica. *Coffea canephora* produz o café robusta. O plantio de Conilon no País vem sendo ampliado principalmente no Estado do Espírito Santo (Matiello, 1991). Neste Estado, este cultivar representa mais que 60% do parque cafeeiro (Safra...1994). Para obter um café com maior rendimento, os frutos devem ser colhidos quando a maior parte deles estiverem maduros. Os grãos de café colhidos verdes, além de prejudicarem o aspecto, a torração, o tipo, e a bebida etc., causam prejuízos por apresentarem menor peso (rendimento) que os grãos colhidos maduros. Quanto mais tempo o café permanecer na árvore ou no chão, maior será a

(1) Eng^o. Agrícola, M.S. em Eng. Agrícola, Doutorando UENF - 28015-620 - Campos do Goytacazes - RJ.

(2) Prof. Titular, Dep. de Eng. Agrícola, UFV, 36570-000 - Viçosa - MG.

(3) Pesq. EMCAPA, Rod. BR 101 N, KM 101, 29900-970 - Linhares - ES.

incidência de grãos ardidos e pretos, causando perda de peso e de qualidade (tipo, bebida, aspecto, torração etc.) (Teixeira, 1990). O peso médio de um grão de café Arábica, de um total de 2.994 grãos analisados, foi de 0,1225g. O peso médio de um grão verde, de um total de O presente trabalho teve por objetivo estudar a influência de distintos percentuais de frutos colhidos verdes no rendimento do café Conilon. 5.205 grãos analisados, foi de 0,0974 g. Já um grão ardido, de um total de 2.048 grãos, pesou em média 0,0778 g, e o grão preto, de um total de 375, pesou em média 0,0642 g (Teixeira e Matiello, 1988).

MATERIAL E MÉTODOS: O presente trabalho foi desenvolvido na Fazenda Experimental de Marilândia, pertencente à EMCAPA (Empresa Capixaba de Pesquisa Agropecuária), no Estado do Espírito Santo. O experimento constituiu-se de três tratamentos e quatro repetições. Foram estudados cafés Conilon colhidos com 50, 30 e 10 % de frutos verdes. A colheita foi feita por derriça em peneira. Durante a mesma, foram retiradas cinco amostras para verificar a proporcionalidade de frutos verdes. Terminada a colheita, o café foi amontoado no terreiro, e devidamente homogeneizado para realizar mais cinco amostragens, objetivando verificar a percentagem de frutos verdes. O tempo em que o café permanecia amontoado foi o menor possível para evitar fermentações. Após preparadas as amostragens, na devida proporção, o café-da-roça ensacado, em sacos de 80 litros, e pesado foi despejado em uma moega de recepção, onde um elevador levava o café para uma pré-limpeza, ocasião em que foram retiradas as folhas e os galhos oriundos da derriça, e, em seguida, foi colocado no lavador-separador. Após a separação do café-bóia, o café-cereja e o café verde estavam preparados para cada tratamento, na devida proporção. Lotes homogêneos de 1.600 litros foram utilizados para realização dos testes. Neste experimento utilizou-se um secador rotativo da marca Pinhalense (modelo SRE-016). Em cada teste foram medidos o rendimento café-da-roça/café em coco, rendimento café em coco/café beneficiado e massas específicas do café em coco e do café beneficiado. Para análise estatística foi utilizado o programa SAS-Statistical Analysis System.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Observou-se que, em média, a massa específica do café-da-roça é de aproximadamente 650 g/l. No Quadro 1 é verificado que o rendimento do café após a secagem decresce com o aumento do percentual de frutos verdes (Ducan a 5%). Observou-se que este resultado era esperado, e confirma o trabalho realizado por Teixeira (1979) para café Arábica. Isto ocorre em virtude de os grãos verdes não terem acumulado o máximo de matéria seca, possuindo, assim, maior teor de água. No Quadro 2 é verificado que houve diferença significativa da massa específica do café em coco entre os tratamentos com diferentes percentuais de frutos verdes. Isto mostra que os tratamentos com menor percentual de frutos verdes apresentaram, de maneira geral, maior massa específica. A partir de 120 repetições de massa específica de café em coco e de café beneficiado obtidos de cafés com 30% de frutos colhidos verdes, em média a massa específica do café em coco é de 510 g/l e do beneficiado, de 815 g/l. Segundo Puzzi (1989), para café Arábica os valores médios de massa específica são 380 g/l para café em coco e 640 g/l para café beneficiado. Os valores de massa específica de café Conilon em coco e beneficiado obtidos neste experimentos são maiores que os citados na literatura para o café Arábica. O valor obtido de massa específica para o café em coco será importante para projetos de tolhas e silos, para o armazenamento a granel. Da produção do café beneficiado a partir do café-da-

roça, constatou-se que uma saca de 60 kg de café beneficiado (com 30% de frutos verdes) é obtida de 4,8 sacos de 80 litros de café-da-roça, ou seja, quatro sacos e 61 litros. No caso do café Arábica, 480 litros de café-da-roça produz em média 60 kg de café beneficiado.

CONCLUSÕES: Cafés com menor percentagem de frutos verdes apresenta maior produção de café em coco a partir do café-da-roça, isto é, maior rendimento. Cafés com menores percentuais de frutos verdes na colheita originam cafés em coco com maior acúmulo de matéria seca por unidade de volume que cafés com maiores percentuais desses frutos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

HAEBERLIN, I.B.; TEIXEIRA, E.C.; KAM-CHINGS, M.H.L. **Análise do impacto do rompimento do acordo internacional do café sobre o Brasil e a Colômbia.** Revista Economia e Sociologia Rural, Brasília, 31: 9-22, 1993.

INTERNATIONAL TRADE CENTRE UNCTAD/GATT. **The coffee trade: readings on production, processing and quality standards.** Geneva, 1992. 34p.

MATIELLO, J.B. **O café, do cultivo ao consumo.** São Paulo, Globo Rural, 1991. 320p.

PUZZI, D. **Abastecimento e armazenamento de grãos.** Campinas, Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1989. 603p.

SAFRA de café deve ser 37% menor. A Gazeta, Vitória, 27 nov. 1994. P.26 (Caderno Economia).

TEIXEIRA, A.A. **Estudo preliminar sobre a qualidade do café no Estado de São Paulo safra 78/79.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 6, Ribeirão Preto, 1979. Resumos... Ribeirão Preto, 1979. P.316-322.

TEIXEIRA, A.A. **A qualidade do café que o mercado quer comprar.** In CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 16, Espírito Santo do Pinhal, 1990. Resumos... Espírito Santo do Pinhal, IBC, 1990. P.13-14.

TEIXEIRA, A.A. & MATIELLO, J.B. **As perdas quantitativas de qualidade do café.** Revista Brasileira de Tecnologia Cafeeira: Cafeicultura Moderna, 3: 43. 1988.

QUADRO 1 - Média da Produção de Café em Coco a partir do Café-da-roça nos Três Percentuais de Frutos Verdes

Tratamentos	Produção de Gramas de Café em Coco a partir de 1.000 gramas de café-da-roça (média*)
10% VERDE	457 A
30% VERDE	448 B
50% VERDE	434 C
Média Geral	446
C. V.	1,39

QUADRO 2 - Média da Massa Específica do Café em Coco (g/l) para Três Categorias de Percentagem de Frutos Verdes

Tratamentos	Massa Específica do Café em Coco (média*)
10% VERDE	527 A
30% VERDE	510 B
50% VERDE	495 C
C. V.	1,79

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