

Mapeamento da lavoura potencializa a qualidade do café

Qui 02 abril

Frente à demanda, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) promove ações que objetivam a capacitação técnica de produtores. Exemplos são publicações como o "Mapeamento da qualidade de cafés: preparo adequado de amostras em propriedades", lançado recentemente. O material, de acesso gratuito, traz orientações para a extratificação dos talhões visando mapear a qualidade dos cafés produzidos.

Como grande parte das lavouras é composta por cultivares distintas, plantas com diferentes idades e condições de solo diversas, dentre outros fatores, recomenda-se a seleção de talhões com características semelhantes para a coleta das amostras. "O planejamento da colheita dos frutos de café é fundamental para o sucesso do mapeamento. Apenas os frutos maduros (cereja) devem ser selecionados por serem os que apresentam maior potencial para a máxima qualidade do café", ensina o engenheiro agrônomo Denis Henrique Silva Nadaleti.

Os frutos para amostragem devem ser colhidos no início, meio e fim das ruas que compõem o talhão, incluindo topo e baixada. A coleta deve ser realizada nos dois lados da planta, devido à exposição ao sol e nos terços superior, médio e inferior.

Avaliação

Para a avaliação da qualidade são necessários cerca de sete litros de frutos cereja independentemente do processamento aplicado (via úmida ou via seca). Considerando-se os processos de lavagem e a eliminação dos frutos imaturos e 'boias', a coleta por talhão deve ser de 10 litros. "Após coletados, os frutos devem ser depositados em sacarias permeáveis e higienizadas. Não se recomenda o uso de sacos plásticos impermeáveis ou de sacos já utilizados com ração ou produtos químicos que possam contaminar os frutos", adverte Denis.

A secagem dos grãos deve ser ao sol em telas ou peneiras suspensas. A duração do processo de secagem do café exclusivamente no terreiro depende das condições climáticas e do tipo de processamento adotado. O tempo médio de secagem para os cafés naturais (via seca) é em torno de 30 dias, e cerca de 15 dias para o processamento via úmida. Para testar o ponto da secagem, recomenda-se a aferição da umidade em equipamento próprio, o ideal é que os grãos apresentem 11% de umidade.

É essencial que, em todas as etapas, as amostras sejam identificadas, para que não haja risco de misturas. Após a secagem, devem ser acondicionadas em sacos de papel kraft ou similar, revestidas por um saco plástico e permanecer em descanso por no mínimo 30 dias, em ambiente limpo, arejado, fora do alcance de calor, luz e produtos que possam contaminá-las com odores indesejáveis.

Beneficiamento

Após o período de descanso, as amostras devem ser beneficiadas e enviadas para a avaliação da qualidade por um classificador credenciado e idôneo.

O pesquisador da Epamig Marcelo Ribeiro Malta alerta que diversos fatores influenciam na qualidade final do café, entre eles, o ambiente de cultivo da lavoura, a escolha das cultivares e os modos de colheita e processamento adotados. “Os cafeicultores com conhecimento sobre a qualidade dos cafés de sua propriedade podem atingir mercados distintos, participar de concursos de qualidade com seus melhores microlotes, e optar por formas de comercialização mais rentáveis, agregando valor ao café produzido”, sugere.

Expocafé 2020

Em função da epidemia do coronavírus, a 23ª edição da Expocafé foi adiada. A previsão é de que o evento seja realizado entre os dias 14 e 17 de julho, em Três Pontas, Sul de Minas.

A Expocafé é uma realização da Epamig e do Governo de Minas Gerais, com apoio institucional da Prefeitura de Três Pontas, Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas (Cocatrel), Universidade Federal de Lavras (Ufla), Emater-MG e Consórcio de Pesquisa Café.