

A secagem em secadores rotativos contribui para a qualidade do produto e pode ser associada à secagem no terreno. Altas temperaturas e secagem em secadores que propiciam fogo direto não são recomendadas, uma vez que podem transferir cheiro de fumaça ao produto.

Recomenda-se que a secagem seja realizada o quanto antes após a colheita. A produção colhida madura ou verde, ensacada com alto teor de umidade e mantida por vários dias na lavoura (Figura 6) prejudica a qualidade da bebida.

Foto: Virgínia de Souza Álvares



Figura 6. Sacas de café armazenadas de maneira inadequada na propriedade sem a devida secagem após a colheita.

Para que haja um processo de melhoria da qualidade do café no Acre é necessário um esforço de todos os atores da cadeia produtiva em fatores como planejamento, uso de mão de obra especializada, infraestrutura mínima, condições adequadas no manejo pós-colheita e, o mais importante, investimento na promoção da qualidade do produto.

Elaboração:

Virgínia de Souza Álvares

Engenheira-agrônoma, doutora em Fitotecnia, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Dorila Silva de Oliveira Mota Gonzaga

Engenheira-agrônoma, mestre em Sistemas de Produção Familiar, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Michelma Neves de Lima

Engenheira-agrônoma, extensionista da Secretaria de Estado de Agropecuária, Rio Branco, AC

Cleisa Brasil da Cunha Cartaxo

Engenheira-agrônoma, mestre em Horticultura, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, AC

Revisão de texto:

Claudia Carvalho Sena
Suely Moreira de Melo

Diagramação e arte-final:

Francisco Carlos da Rocha Gomes

Normalização:

Renata do Carmo França Seabra

Fotos da capa:

Virgínia de Souza Álvares

1ª edição

On-line (2019)

www.embrapa.br

www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

RECOMENDAÇÕES DE MANEJO PARA MELHORIA DA QUALIDADE DE CAFÉ NO ACRE



CGPE 15527

Contextualização da cafeicultura acreana

A cafeicultura constitui a segunda atividade agrícola de maior área colhida dentre as culturas permanentes existentes no Acre, onde o município de Acrelândia responde por 58% de toda a produção de café do estado. O projeto Qualidade da Matéria-prima do Processamento de Açaí e Café e Gestão de Agroindústrias Familiares do Acre, executado pela Embrapa, buscou identificar os pontos mais críticos no manejo da cafeicultura do Acre e contribuir para a melhoria de qualidade do produto da agricultura familiar.

Pontos críticos e recomendações para melhoria da qualidade do café no Acre

- **Assistência técnica** – a assistência técnica qualificada se faz necessária desde a implantação da lavoura até a condução para o beneficiamento do produto de maneira adequada.
- **Organização social** – facilita a aquisição de equipamentos e insumos adequados à capacidade de produção familiar.
- **Colheita** – o planejamento da colheita se faz necessário a fim de determinar a quantidade de materiais, equipamentos e mão de obra para essa etapa.

Recomenda-se realizar a colheita com, pelo menos, 80% dos frutos em estágio cereja (Figura 1), a fim de obter cafés com bons atributos de aroma, sabor, acidez, corpo e doçura.



Foto: Virgínia de Souza Álvares
Figura 1. Ponto de maturação ideal para colheita do café, em Acrelândia, AC.

Frutos verdes causam prejuízos na classificação por tipo, no peso, rendimento, qualidade da bebida e valor do produto. A colheita tardia também não é adequada por obter cafés do tipo passas e secos, prejudicando a qualidade da bebida, favorecendo o aparecimento da broca-do-fruto.

A colheita do café feita por clone é adequada, visto que os clones plantados em linhas possuem diferentes estádios de maturação (precoce, intermediária e tardia) e, portanto, devem ser colhidos em dias diferentes, evitando mistura de grãos verdes com maduros e até secos (Figura 2).

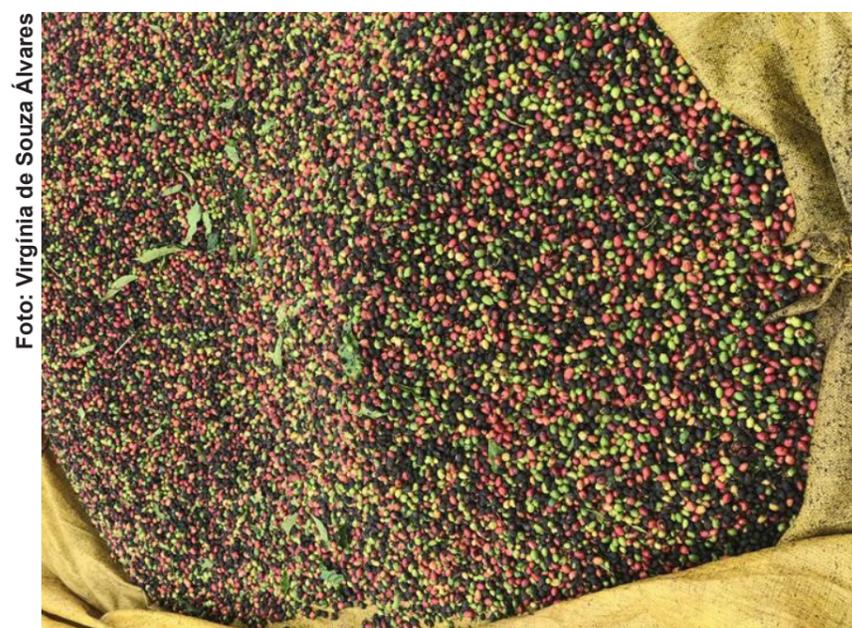


Foto: Virgínia de Souza Álvares
Figura 2. Mistura inadequada de frutos de café colhidos com diferentes estádios de maturação.

No Acre, a colheita é feita, majoritariamente, pelo método de derriça sobre lona (Figura 3).



Foto: Virgínia de Souza Álvares
Figura 3. Colheita de café no Acre, pelo método de derriça manual sobre lona.

O uso de sacarias limpas, de preferência novas, é importante para acondicionar os frutos colhidos e assim manter a qualidade do produto. O material da sacaria deve permitir uma aeração adequada do produto.

- **Secagem na propriedade** – pode ser realizada por processos naturais ou mecânicos, em terreiros comuns (Figura 4), terreiros suspensos, secadores (Figura 5) ou de forma combinada.

Nos terreiros, a secagem deve ser a mais homogênea possível, com a finalidade de reduzir o teor de umidade do produto de forma gradativa. Assim, o café deve ser esparramado em finas camadas de 3 cm a 5 cm, revolvidas várias vezes ao dia, na direção da sombra do trabalhador. Essas camadas podem ir aumentando de acordo com o grau de seca do café, até formar leiras de 15 cm a 30 cm (Figura 4).



Foto: Virgínia de Souza Álvares
Figura 4. Secagem do café em terreiros, com a formação de leiras de acordo com o sentido do sol.



Foto: João Maria Diocleciano
Figura 5. Secador mecânico a lenha, rotativo, com fornalha de fogo indireto.