

INSTRUÇÕES TÉCNICAS

Nº 21, out/99, p.1–3



COLHEITA E BENEFICIAMENTO DE CAFÉ

Rita de Cássia Alves Pereira¹
Sumaia Saldanha de Vasconcelos²
Francisco de Sales³

Cafezais cultivados adequadamente mas manuseados de forma inadequada durante a colheita, não irão gerar produtos que se enquadrem nos mais elevados padrões de qualidade. Da mesma forma, cafés colhidos seletivamente mas não-processados de acordo com as condições ótimas recomendadas irão igualmente impedir a obtenção dos melhores padrões de bebida.

A qualidade de um produto depende, além do processamento propriamente dito, de vários fatores que ocorrem durante o crescimento da planta até a obtenção do produto. Tais fatores (variedade, clima, solo, tratamento fitossanitário etc.) são considerados importantes para garantir se o produto pode ou não ser industrializado e permitir a qualidade.

As condições de colheita, manuseio, acondicionamento, armazenamento e processamento dependem diretamente das características específicas de cada produto.

Colheita cuidadosa e boa secagem do café no terreiro são condições necessárias para se obter um produto de qualidade, que sempre tem um melhor preço por ocasião da comercialização.

ÉPOCA DA COLHEITA

A colheita deve ser programada conforme o período de maturação da lavoura. A arruação e a colheita devem iniciar quando as plantas apresentarem a maioria dos frutos no estádio cereja (80% a 90%), e sempre pelo talhão com o maior percentual de frutos maduros, em função da perda de peso e qualidade dos frutos (Fig.1).

Nas condições climáticas do Acre, a colheita dos frutos das cultivares Icatu e Catuaí (*C. arabica*) ocorre de março e abril e da Conilon (*C. canephora*), no período de julho a agosto, durante a estação seca, que é a época mais favorável para a colheita e a secagem do produto.

¹ Eng-Agr., M. Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC.

² Estudante de Agronomia da Ufac/Estagiária da Embrapa Acre.

³ Ass. de Pesquisa da Embrapa Acre.



FIG. 1. Cafeeiro com 80% de frutos maduros.

Sistema de colheita

No Acre o sistema de colheita mais utilizado é a colheita manual (por derriça). Inicialmente, colocam-se lonas plásticas embaixo dos cafeeiros, evitando que os grãos tenham contato com outros grãos caídos no chão, o que pode prejudicar a qualidade (Fig. 2).



FIG. 2. Colheita dos frutos de café.

Neste sistema, a planta é colhida de uma só vez e os frutos apanhados, simultaneamente, em vários estádios de maturação: parcialmente seco, passa, cereja e verde.

Para os grãos caídos no chão deve ser feita a “varrição”, logo após a colheita, lavando-os e secando-os separadamente dos cafés de derriça no pano. Sempre que possível e quando houver elevado percentual de café seco, separá-lo do café verde e do cereja. Essa operação reduz o tempo e facilita a uniformidade da secagem.

SECAGEM

O processo de secagem no terreiro é outra etapa fundamental para se obter um café de qualidade.

O café não deve ser deixado na lavoura. Deve ser colhido e exposto ao sol, esparramado no terreiro em camadas de 2 a 3 cm, no mesmo dia e, à noite, coberto com lona.

Depois de alguns dias, podem-se engrossar as camadas. Dez dias após a esparramação, quando o café já tiver perdido a umidade externa, deve ser amontoado e coberto com lona, espalhando-se no dia seguinte até completar a secagem. O café é considerado seco quando atingir 11% de umidade. (Fig. 3).



FIG. 3. Secagem de café.

BENEFICIAMENTO

Este processo tem por finalidade separar o grão de café da polpa seca, deixando-o pronto para a comercialização.

É importante tomar cuidado para não misturar lotes diferentes de café, sem antes saber da qualidade e também guardar o café por, pelo menos, dez dias, para depois iniciar o beneficiamento. Esse é um prazo muito bom para a homogeneização da umidade interna do grão. Muitas vezes, defeitos de aspecto e coloração provêm de beneficiamento feito logo após a secagem, sem que o produto tenha ficado em repouso tempo suficiente.

O beneficiamento deverá ser feito quando o café estiver prestes a ser vendido. O café em coco, armazenado no teor de umidade recomendado (11%), mantém a cor original e conserva-se bem durante meses, em ambientes frescos com temperaturas máximas de 20°C.