

Cafeicultura

Alternativas de secagem e beneficiamento de café



Neste mês de junho, o Cetcaf Online traz conhecimentos que ajudam o cafeicultor capixaba na hora da secagem e beneficiamento do café produzido.

Elaborado pelo superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, as informações divulgadas na newsletter deste mês são frutos de anos de estudos da equipe técnica do centro.

De acordo com o superintendente do Cetcaf, um dos maiores empecilhos para se obter cafés de qualidade superior, agregando valor e renda à atividade, tem sido a forma de tratamento do café no pós-colheita. “É quando o subdimensionamento da estrutura de secagem acaba levando o produtor a acelerar o processo e, consequentemente, a utilizar elevadas temperaturas em secadores rotativos. E em terreiros, onde o revolvimento é feito de forma inadequada, provoca, no caso de secadores, uma seca rápida com perdas substantivas de peso e de qualidade do café produzido”, explica.

Frederico acrescenta que em caso de terreiros, necessita-se serem cobertos e o café revolvido de hora em hora, além de nos primeiros dias serem espalhado em camadas finas, de no máximo 3 cm de espessura, sendo essa camada engrossada a medida que a seca vai se processando.

Ainda sobre o tema, é fundamental frisar que, no caso de secadores rotativos, o ar que circula em meio da massa de café deve ser totalmente isento de fumaça, e a temperatura nunca deve ultrapassar os 40º C. “Para tal, deve-se usar sempre lenha seca colhida no ano anterior e armazenada em ambiente coberto para que no momento da queima a umidade não ultrapasse os 30%”, afirma o superintendente do Cetcaf.

Em estudo realizado em sua tese de mestrado, o engenheiro agrônomo do Cetcaf, Marcos Moulin Teixeira, dimensionou o valor calorífico da lenha de eucalipto verde e do eucalipto seco nos padrões recomendados. “Pelos dados registrados na tabela, pode-se mensurar os prejuízos em maior gasto de lenha, não devidamente preparada. É mais um prejuízo que o produtor está tendo no processo de secagem”, informa Marcos Moulin.

 **Utilizar sempre lenha cultivada e seca**

Teor de umidade (%)	Poder calorífico (kcal./ kg)
0	4.752
10	4.217
20	3.684
30	3.150
40	2.616
50	2.082
60	1.550
70	1.051
80	482

Compostagem

Aproveitamento de resíduos

É importante lembrar que, mesmo coberto, o terreiro precisará ter uma ventilação adequada para permitir a retirada da umidade surgida naturalmente no processo de secagem. Como dito anteriormente, o café no terreiro, mesmo coberto, terá que ter o produto nele depositado revolvido de hora em hora, para que o processo de seca seja gradual e contínuo. “No terreiro, o café bóia e passa, assim como algum verde remanescente. E devem ser secados separadamente. Lembrando também que no terreiro coberto a temperatura na massa do café não deve ultrapassar os 40º C”, frisa Frederico Daher.

A importância do cafeicultor ao efetuar todo o processo de colheita, secagem e beneficiamento do café em sua propriedade, deve ser sempre lembrada, não só porque ele terá o controle de todo o processo produtivo. Ele também terá muito mais facilidade de produzir qualidade e ter a capacidade de aproveitamento dos resíduos advindos da produção, como a água residual e a casca do café devidamente compostada.

 **Composição Química da Palha**

Fontes	Teor de nutrientes – g/kg			Recomendação Kg/cova
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	
Esterco de galinha (cama)	15	10	07	2 - 3
Esterco de galinha (gaiola)	20	20	10	1 - 2
Esterco de curral (curtido)	06	03	06	3 - 5
Esterco de suíno	05	03	04	3 - 5
Palha de café	17	01	32	2 - 3

Fontes: Adaptado de Mattiello (1991) e Malavolta (1993).

Mensagem

Cautela na colheita

Como mensagem final, o superintendente do Cetcaf ressalta a importância do cafeicultor se esmerar mais nessa fase da colheita, efetuando todos os passos com segurança.

“O cafeicultor não pode deixar que o precioso fruto de seu intenso trabalho de um ano seja minimizado por uma colheita precipitada, uma secagem sem controle e, consequentemente, com elevados prejuízos perfeitamente evitáveis. A hora é de cautela e controle do Processo de Colheita e Pós-colheita. Desejamos uma excelente colheita a todos!”, finaliza.

Editorial

E a colheita II...

Novamente voltamos ao tema que nos é muito caro: a colheita! Já nos aproximamos de junho e, mais uma vez, constatamos que nenhuma colheita é igual a outra. Havendo semelhança somente nas coisas muito óbvias. Estamos presenciando um raro fenômeno no qual os cafés arábicas estão amadurecendo antes dos conilons. Tradicionalmente, ocorreu sempre ao contrário. E nossa “indústria a céu aberto” vai nos ensinando como lidar e nos exigindo adaptabilidade para sempre fazer o melhor. Aliás, esta palavra é a tônica dos dias atuais: ADAPTABILIDADE que, pra mim, tem muito a ver com resiliência!

Um outro “fenômeno” que estamos vivenciando é a escassez de mão de obra. Muito embora as notícias são de que temos um enorme exército de desempregados, não está parecendo assim no meio rural, tanto na área do arábica quanto na do conilon.

Não queremos acreditar que seria a ajuda emergencial que está tirando trabalhadores de nossa colheita. Embora este acontecimento esteja fazendo com que a colheita atrase e os cafés amadureçam no pé, contribuindo com a pregação do Cetcaf e de outras instituições. Quem sabe seja esta uma contribuição da pandemia à cafeicultura. Nosso bravo homem do campo está mostrando que produzir alimento é com ele mesmo, “faça chuva ou faça sol”!

Voltando algumas linhas para nossa realidade: quando produzimos com qualidade e sustentabilidade, estamos aproveitando para ir fazendo nossas experiências com os clones super precoces. Fermentações? Procurando sempre inovar, aliás, essa é uma necessidade cotidiana.

Estamos fazendo testes de aproveitamento da água residual do descascamento e estamos constatando que é muito pouca. Em nossa visão, podemos “abrir mais a torneira” se, realmente, nosso processo de distribuição funcionar (o que não pensamos nem um minuto que não fosse funcionar). Este aproveitamento está em linha com a exigência, cada vez mais próxima, de usarmos produtos naturais na nossa produção.

Esperamos que todos tenhamos uma boa colheita, produzindo “bons frutos” e que sejamos recompensados por ela, com bons preços.

Permaneçamos unidos e atentos!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Curtas

Instagram CCCV

Siga o Instagram do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV) e fique por dentro de todos os assuntos ligados à cafeicultura mundial: [@cafe.ccv](https://www.instagram.com/cafe.ccv)

Parceiros:

