

## CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) DA SAFRA 2016/2017 DO MUNICÍPIO DE INCONFIDENTES/MG

Amane Gouvêa ALEXANDRE<sup>1</sup>; Wesley H. COSTA<sup>2</sup>; Thiago D. da COSTA<sup>3</sup>; Bruno M. R. de MELO<sup>4</sup>; Sindynara FERREIRA<sup>5</sup>.

### RESUMO

Para o mercado atual, se faz necessário o conhecimento da qualidade do café, uma vez que o nicho de mercado para cafés especiais é crescente. O objetivo deste trabalho foi avaliar de forma quantitativa os defeitos presentes em cafés produzidos no município de Inconfidentes/MG, na safra 2016/2017. Foram avaliadas amostras de cafés cedidas pelos produtores à empresa Comexim Ltda. Para definir o número de amostras representativas foi utilizado cálculo de amostragem aleatória simples. As amostras foram escolhidas aleatoriamente e avaliadas de maneira quantitativa contendo 300 gramas de cafés beneficiados. Os resultados foram registrados em uma ficha de Análise Individual de Amostras, com parâmetros descritos na Classificação Oficial Brasileira. Os defeitos ardidos, verdes e brocados foram os mais relevantes na classificação das amostras totalizando 77,44% de todos os defeitos encontrados, em seguida os defeitos preto, quebrado e conchas foram responsáveis por 17,3% e os defeitos como marinheiros, coco, paus, pedras e cascas, foram encontrados em menor quantidade somando 5,27% dos defeitos.

### Palavras-chave:

Cafeicultura; COB; defeitos; IN 08 de 2003.

### 1. INTRODUÇÃO

Inconfidentes é uma cidade que tem como base na zona rural a produção cafeeira, sendo que na safra 2016/2017 produziu cerca de 58.000 sacas de cafés, movimentando grande parte da economia local (EMATER, 2018)<sup>6</sup>. Porém um dos problemas da cafeicultura do município é o desconhecimento da qualidade dos cafés que são produzidos e também sobre como proceder às atividades na lavoura e na pós-colheita afim de evitar defeitos que prejudiquem a qualidade final da bebida.

A comercialização de cafés com baixa qualidade acarreta em um menor valor agregado ao produto, diminuindo assim a lucratividade do cafeicultor. Uma vez conhecidos os principais defeitos, tipos e bebidas dos cafés de Inconfidentes, órgãos como a Emater, agências de pesquisa, empresas de assistência técnica, extensionistas e o próprio produtor poderiam identificar as causas que geram a perda de qualidade e assim trabalhar para a sua melhoria.

<sup>1245</sup> IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG. <sup>1</sup>[amanealexandre@gmail.com](mailto:amanealexandre@gmail.com);

<sup>2</sup>[wesleyhenriquecosta@gmail.com](mailto:wesleyhenriquecosta@gmail.com); <sup>4</sup>[bruno.melo@ifsuldeminas.edu.br](mailto:bruno.melo@ifsuldeminas.edu.br); <sup>5</sup>[sindynara.ferreira@ifsuldeminas.edu.br](mailto:sindynara.ferreira@ifsuldeminas.edu.br);

<sup>3</sup> Empresa Comexim Ltda. [Thiago.duarte@comexim.com.br](mailto:Thiago.duarte@comexim.com.br)

<sup>6</sup> Informações verbais cedidas pelo técnico da Emater de Inconfidentes-MG.

A classificação quantitativa é muito importante, pois é através destas análises que serão levantados os principais defeitos presentes e posteriormente informado para os produtores para que possa ser melhorado e comercializado com uma melhor qualidade na safra seguinte.

Dessa forma se faz necessário trabalhos que identifiquem os principais defeitos presentes nos lotes de cafés produzidos. Assim o presente estudo teve como objetivo avaliar de forma quantitativa a qualidade do café produzido no município de Inconfidentes/MG na safra 2016/2017.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

As análises foram realizadas na empresa Comexim Ltda., localizada na cidade de Ouro Fino/MG, sendo as amostras oriundas de produtores do município de Inconfidentes, onde estes depositaram, aproximadamente 400 gramas dos grãos em coco que foram submetidos ao beneficiador para determinação do rendimento. As amostras de trabalho foram acondicionadas em embalagens plásticas individuais e devidamente identificadas com nome do produtor, propriedade, quantidade de sacas, umidade e data do recebimento.

Para definição do número de amostras representativas necessárias, foi utilizado o cálculo de amostragem aleatória simples, de acordo com Santos (2017), feito através dos dados descritos na tabela 1.

De acordo com a Emater (2018) o município de Inconfidentes/MG obteve na safra 2016/2017 a produção de 58.000 sacas de café, as quais 11.110,63 sacas foram compradas pela empresa Comexim Ltda. de 324 produtores do município.

Tabela 1. Dados para cálculo de amostragem. IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG, 2018.

<b>Item</b>	<b>Valor Utilizado</b>
Erro amostral utilizado	5%
Nível de confiança	95%
População amostral	324
Total de amostras necessárias	177

Fonte: Alexandre, 2018.

As análises foram realizadas aleatoriamente e os dados registrados em uma Ficha de Análise Individual de Amostras. Para avaliação dos defeitos foram utilizados 300 gramas de grãos descascados, sendo utilizada equivalência para os defeitos encontrados seguindo os parâmetros descritos pela Classificação Oficial Brasileira (COB) e pela Instrução Normativa nº 08 de 2003 do MAPA (BRASIL, 2003).

Para todos os itens analisados, realizou-se a classificação dos resultados com base nas suas respectivas porcentagens por estatística descritiva, utilizando o software Microsoft Excel.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dos onze defeitos que são avaliados pela COB o ardido foi o mais encontrado, sendo representado por 50,35%, seguido pelos verdes (15,47%) e brocados (11,62%) que também se expressaram em alta porcentagem dentro das amostras (Figura 1).

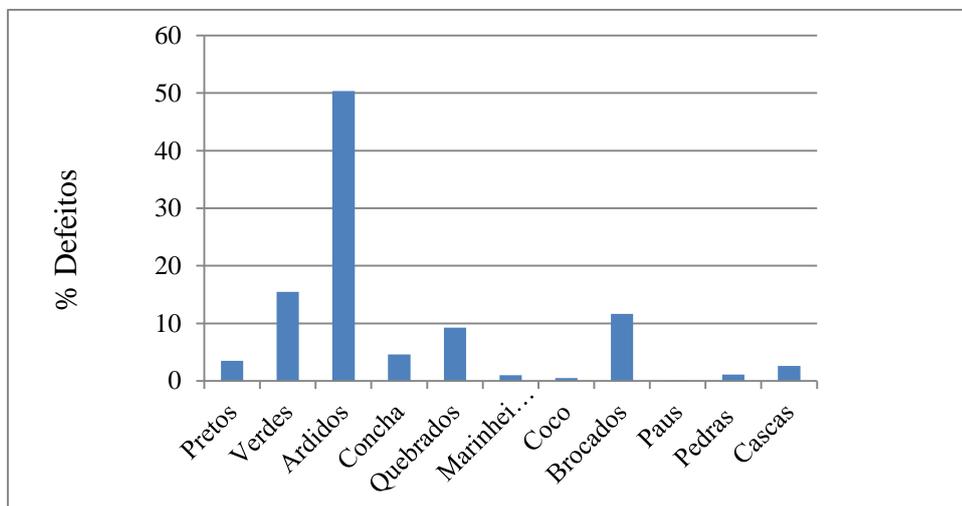


Figura1. Média de defeitos encontrados nas amostras de cafés do município de Inconfidentes/MG. IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG, 2018.

Os grãos ardidos podem ser oriundos de fermentações prolongadas no chão ou no terreiro, sendo que no terreiro as grossas camadas no início da secagem ou cafés que passaram por períodos de chuva também podem dar origem a este tipo de grão (DELIZA, 2007).

Já os grãos verdes são provindos de uma colheita dos grãos imaturos que não estão no estágio de grãos cerejas, o qual é o ponto ideal para se iniciar uma boa colheita sem dar origem a estes grãos indesejáveis que afetam diretamente o sabor da bebida. Porém é possível evitar este tipo de defeito realizando a colheita seletiva, sendo aceitável até 20% deste tipo de defeito no início da colheita (DONZELES, 2012).

Tendo em vista o defeito brocado, ele é responsável por perdas na qualidade final da bebida, assim é de extrema importância realizar o monitoramento, o controle deste inseto na lavoura, além de colheita e varrição bem realizadas.

Os defeitos preto, quebrado e conchas foram responsáveis por 17,3% dos defeitos que foram encontrados nas amostras analisadas. Estes não foram tão significantes, porém é de suma importância evitá-los para obtenção de uma melhor qualidade do produto final. O defeito quebrado pode ser minimizado com um manejo adequado no secador, uma vez que grãos com baixa umidade tendem a ser mais quebradiços. Já os grãos pretos são resultantes dos grãos que amadurecem nos ramos plagiotrópicos ou no solo e também de uma secagem inadequada (DELIZA, 2007).

Por fim os defeitos menos encontrados foram: marinheiros, coco, paus, pedras e cascas, *10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS. ISSN: 2319-0124.*

totalizando juntos apenas 5,27% dos defeitos. Os paus e pedras podem ser oriundos de café de varrição, o que poderia ser minimizado no momento da abanação ainda na lavoura ou na lavagem do café. Já os grãos em coco, marinheiro e cascas podem ser resultantes de uma má regulagem das máquinas de beneficiamento.

Os defeitos encontrados nos cafés afetam na qualidade dos grãos, uma vez que interferem diretamente no seu aspecto, coloração, torra e bebida, devendo-se ter um maior cuidado em relação aos grãos verdes, pretos e ardidos (PVA) que são classificados como os piores defeitos (BRASIL, 200?).

#### 4. CONCLUSÃO

Os defeitos ardidos, verdes e brocados foram os mais relevantes na classificação das amostras totalizando 77,44% de todos os defeitos encontrados, em seguida os defeitos preto, quebrado e conchas foram responsáveis por 17,3% e os defeitos como marinheiros, coco, paus, pedras e cascas, foram encontrados em menor quantidade somando 5,27% dos defeitos.

#### AGRADECIMENTOS

Agradecemos a empresa Comexim Ltda. pelo apoio pela realização do trabalho, em especial ao Thiego e ao Laércio por todo o conhecimento compartilhado e ao IFSULDEMINAS.

#### REFERÊNCIAS

BRASIL. EMATER. **Série Tecnológica Cafeicultura: Defeitos do café**. Reduto: Emater, 200?. 6 p. Disponível em:

<[http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes\\_tecnicas/Defeitos\\_do\\_cafe.pdf](http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/Defeitos_do_cafe.pdf)>. Acesso em: 01 ago. 18.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. **Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade Para A Classificação do Café Beneficiado Grão Cru**. Brasília, DF. Disponível em:

<[http://www.codapar.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/cafebenef008\\_03.pdf](http://www.codapar.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/cafebenef008_03.pdf)>. Acesso em: 26 mar 2018.

DELIZA, R.; MARQUES, R. L.; SANTOS, J. G.; FARAH, A. A influência dos defeitos dos grãos de café na preferência da bebida. In: SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL, 2007, Águas de Lindóia. **Anais...**. Brasília: Embrapa Café, 2007. p. 391 - 396. Disponível em:

<[http://sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/2573/179995\\_Art240f.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/2573/179995_Art240f.pdf?sequence=1&isAllowed=y)>. Acesso em: 28 jul. 2018.

DONZELES, S. M. L. Café: Uma boa pós colheita e segredo da qualidade. **A Lavoura**, Rio de Janeiro, nº 688, ano 115, p.20-21, fev. 2012. Bimestral. Disponível em:

<[https://issuu.com/sociedadenedacionaldeagricultura/docs/a\\_lavoura\\_688](https://issuu.com/sociedadenedacionaldeagricultura/docs/a_lavoura_688)>. Acesso em: 28 jun. 2018.

SANTOS, G. E. de O. **Cálculo amostral**: calculadora on-line. Disponível em:

<<http://www.calculoamostral.vai.la>>. Acesso em: 26 de março de 2018.