

Análise da Qualidade do Café Orgânico do Médio Oeste do Paraná – Safra 2007/08.

DAL MOLIN, Roberto Natal, Instituto EMATER- PR-, robertodalmolin@emater.pr.gov.br; GORRETA, Hugo Renzo. Instituto Maytenus, renzo@maytenus.org.br; CARNEIRO FILHO, Francisco, francar@iapar.br; ANDROCIOI FILHO, Armando. IAPAR, aafilho@iapar.br; BARBOSA LIMA, Francisco. DECAF/PR, barbosa-decafpr@sercomtel.com.br; DAL MOLIN, Paulo Vitor, UNIOESTE, paulo_vi7or@hotmail.com.

Resumo

No médio oeste do Paraná existe um Projeto de café Orgânico que hoje conta com produtores familiares que estão organizados na APOMOP (Associação dos Produtores Orgânicos do Médio Oeste). A venda do café se faz em grãos verdes ou torrado e moído. Para a manutenção do padrão de qualidade o monitoramento da bebida e do tipo é fundamental. Com esta ferramenta podemos detectar onde devemos alertar os produtores para fazer suas correções. O Café orgânico não é apenas um produto sem agrotóxicos mas é fruto de um sistema de produção que tenha sustentabilidade econômica, tecnológica, social e ambiental. Para tanto todas as boas práticas agrícolas de controle de pragas e doenças, de colheita, secagem e armazenamento devem ser realizadas visando obter um produto adequado aos padrões exigidos pelo mercado.

Palavras-chave: APOMOP, bebida, café orgânico.

Contexto

Analisar a qualidade de amostras de café orgânico de produtores da região do médio oeste do Paraná e fazer recomendações para melhorar o produto nos pontos de estrangulamento.

Foram analisadas as bebidas e o tipo de produtores de café orgânico do Projeto Orgânicos do Médio Oeste que pertencem a APOMOP. Com os dados obtidos é possível dar um redirecionamento nas ações com cada produtor principalmente nos processos de colheita e pós-colheita. Além disso através deste procedimento podemos verificar quem está com padrão de qualidade de bebida e tipo que precisa se readequar visando o mercado seja de café torrado e moído e para grãos verdes.

Descrição da Experiência

Foram coletadas 18 amostras de café em coco na tulha representativo dos lotes armazenados em 15 produtores que representam 85% dos cafeicultores orgânicos da região. As amostras foram codificadas, beneficiadas e avaliadas quanto ao tipo e bebida. A prova de bebida foi realizada por provadores experientes. Para a avaliação da bebida e tipo participaram provadores do IAPAR e MAPA que puderam dar avaliações precisas para cada lote enviado.



Produtores trazendo sua amostra e entregando seu café.

Resumos do VI CBA e II CLAA

Resultados

TABELA 01. Bebida, defeitos, e nota de qualidade, peneiras 16 >, e recomendações aos produtores ano safra 2008, médio oeste do PR.

Bebida Amostra	Defeitos	preto	verde	ardido	broca	Peneira 16>	Escolha	nota	Recomendações
1-Duro	87	07	15	60	15	8%	6%	7,0	Melhorar: Nutr., colh.se
2-Duro	05	-	-	-	05	66	0	7,5	Contr.broca
3-Duro	150	-	75	45	30	8	10	5,5	Colh. Broca
4-A.mole	35	-	-	15	20	34	3	8,0	Colh.r broca
5-Duro	43	-	8	15	20	68	4	7,0	Colh.e broca
6-Duro	210	-	30	180	-	14	2	6,5	Colh.e secag.
7-Duro	150	-	30	120	-	14	2	6,0	C. S. e Br
8-Duro	205	66	-	75	70	50	15	7,5	C.s.br.
9-Duro	65	-	15	45	5	32	15	6,5	C.s.br.
10-Rio	300	-	15	225	60	57	20	4,5	Séc.br.
11-Duro	108	75	20	10	3	39	25	5,5	Nut.colh.
12-A.mol	216	60	30	120	6	20	20	7,5	Nut.c.sec.br
13-Duro	235	55	60	90	30	21	15	5,5	Nut.c.s.br.
14-Duro	211	15	60	120	16	52	12	6,0	N.C.S. ebr.
15-Riado	270	60	15	105	90	30	15	4,5	N.C.S. ebr
16Duro	164	-	14	120	30	24	6	6,5	N.c.s.e Br
17-Duro	185	15	20	135	15	36	8	6,0	N.c.s. e Br
18-Duro	175	45	20	110	-	57	10	6,5	C.s. e br
Total									
Média									



Preparo das amostras e degustação.

A análise da qualidade dos cafés provados sem rebenefício, mostra que 47% obtiveram nota global entre 4,5 a 6,0 – 23% com nota 6,0 a 7,0 e 29% com nota acima de 7,5.

Os cafés tinham peneiras muito miúdas e apenas 35% das amostras com 50% de peneira 16 acima. Isso lembra a necessidade de se aprimorar a parte nutricional da lavoura.

Os defeitos encontrados por ordem decrescente foram: ardidos, pretos verdes, verdes 0 e grãos brocados.

A análise dos resultados mostra a necessidade de aprimoramento da parte nutricional da lavoura para obtenção de peneiras maiores, colheita e secagem mais esmerada, para evitar os grãos ardidos, preto verdes e verdes e aprimoramento do controle da broca.

Resumos do VI CBA e II CLAA

Os cafés com nota acima de 7,5, considerados cafés finos ou gourmet, poderiam ser utilizados na indústria de café torrado e moído. Com o rebenefício parte das amostras obteriam notas acima de 8,5 e considerados cafés especiais.