

## 34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

### **QUALIDADE DE CAFÉ CONILON “DA ROÇA”, “CEREJA DESCASCADO” E “BÓIA” EM FUNÇÃO DO TIPO DE SECAGEM**

RC Guarçoni, Eng<sup>o</sup>. Agrícola, D.Sc. Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café/Incaper, Venda Nova do Imigrante, ES, [rogerio.guarconi@gmail.com](mailto:rogerio.guarconi@gmail.com), AFA da Fonseca, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. Fitotecnia/Melhoramento, Pesquisador Embrapa Café, MAG Ferrão, Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisadora Embrapa Café/Incaper, Bolsista CNPq, AC Verdin Filho, Administrador Rural, Pesquisador Incaper, PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador Incaper, RG Ferrão, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento, Pesquisador Incaper,

AP Moreli, Administrador Rural, Técnico Incaper.

A melhoria da qualidade do café conilon no Estado do Espírito Santo é de vital importância para os cafeicultores, já que há uma tendência à diferenciação progressiva do mercado quanto a qualidade (BRASIL, 2003). O presente trabalho teve por objetivo qualificar o “café da roça”, o “café cereja descascado” e o “café bóia” em função do tipo de secagem. O experimento foi conduzido no Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Fazenda Experimental de Marilândia-ES, utilizando como material genético o clone 153 de maturação média a tardia, oriundo do programa de melhoramento do Instituto. Utilizou-se, no trabalho, café colhido apresentando 80% de frutos maduros, 5% de verdes e 15% de passas e secos (bóia). Os tratamentos foram constituídos por: 1) “café da roça”; 2) “café cereja descascado” e 3) “café bóia”, sendo o primeiro com os mesmos percentuais observados na colheita, enquanto o segundo, constituído de café maduro separado no processo de lavagem e descascamento, e o terceiro, originado a partir do processo de lavagem. Os cafés dos três tratamentos foram submetidos à secagem em terreiro de cimento e terreiro suspenso, até alcançar 12% de umidade. Foram avaliados a percentagem de grãos pretos e grãos ardidos e a classificação do “Tipo”. Os dados foram submetidos à análise de variância, no esquema fatorial e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey à 5% de probabilidade.

#### **Resultados e conclusões**

Verificaram-se diferenças significativas entre os cafés (da roça, cereja descascado e bóias) para as características percentagem de grãos ardidos e número de defeitos. Não foi encontrada diferença significativa entre os tipos de secagem. Os resultados da Tabela 01 mostram que o café cereja descascado apresentou menor percentagem de grãos ardidos e defeitos do que o café natural e este em relação ao café bóia. Na classificação por Tipo, o cereja descascado foi classificado como Tipo 6, o “da roça” como Tipo 7 e o “bóia” ficou fora do padrão de classificação. Os resultados conjuntos

caracterizam que tanto o café bóia quanto o café da roça apresentam expressiva perda de qualidade quanto ao tipo quando comparados ao café cereja descascado, de forma similar ao que ocorre em café arábica.

Tabela 1 - Médias da percentagem de grãos ardidos, da percentagem de grãos pretos, do número de defeitos e classificação por Tipo de café conilon, Fazenda Experimental de Marilândia, Incaper, 2007.

Cafés	% Grãos Ardidos	% Grãos Pretos	Nº de Defeitos	Tipo
Cereja descascado	3,33 a	0,00	99,50 a	6
Café da roça	13,83 b	0,83	246,00 b	7
Café bóia	21,83 c	0,66	419,00 c	Fora de Tipo

Médias seguidas de pelo menos uma mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.