

Emater-MG orienta cafeicultores sobre cuidados após a colheita para garantir qualidade do café

Seg 19 junho



O tratamento dos grãos de café após a colheita é uma fase crucial da produção de cafés de alta qualidade, que podem proporcionar aos produtores preços mais elevados. A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), empresa de assistência técnica e

Emater-MG / Divulgação extensão rural, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), investe constantemente na capacitação dos cafeicultores, sobre os cuidados necessários tanto na implantação e manejo das lavouras, como após a colheita, para garantir a qualidade da bebida. A iniciativa faz parte da agenda estratégica da cafeicultura da empresa, que visa fortalecer a cadeia produtiva do café em Minas Gerais, maior produtor do Brasil, com cerca de 50% da produção nacional.

De acordo com o coordenador técnico regional da Emater-MG em Viçosa, Deonir Dallpai, o pós-colheita do café é uma operação que requer planejamento e cuidados especiais para evitar perdas de qualidade e renda. "O cafeicultor precisa fazer um plano de colheita ajustado à sua capacidade de processamento, definir qual tipo de bebida ele vai produzir (padrão ou especial, mais valorizado), quanto vai custar para produzi-la e como ele vai fazê-la. O objetivo é manter ao máximo a qualidade que a natureza proporcionou e o que ele investiu em um ano de trabalho nas lavouras", explica.

Em todas as fases do preparo dos grãos, para garantir a qualidade da bebida, o coordenador da Emater-MG alerta sobre a adoção de boas práticas de higiene. "Afinal, o café é um alimento e pode ser contaminado por microorganismos nocivos à saúde humana."

Secagem

Após a colheita, a etapa da secagem é a que representa maiores riscos de perda da qualidade do café. Deonir Dallpai explica que os frutos recém-colhidos têm alto teor de umidade e mucilagem abundante, ideal para a proliferação de microrganismos que podem causar fermentações indesejadas, capazes de interferir no sabor final da bebida.

O processo inicial de secagem pode ser feito em terreiros, no chão ou mesmo suspensos. Quando

o terreiro não é pavimentado, pode-se utilizar também pano grosso ou lona. Neste caso, uma vantagem é a facilidade de proteger o café em caso de mudança brusca do tempo, com risco de chuva.

E, no caso de utilizar equipamento para o processo final de secagem (quando os grãos estiverem com cerca de 30% de umidade), o coordenador da Emater-MG explica que é preciso dosar bem o calor, para evitar manchas nos grãos, que acontecem em caso de temperatura excessiva.

Após todo o processo, ainda é necessário atentar para um armazenamento adequado, em local arejado, próximo ao terreiro ou secador, livre de pragas e também longe de outros produtos, pois o café absorve odores estranhos com facilidade.

Resumidamente, seguem algumas recomendações técnicas da Emater-MG para o preparo do café após a colheita:

- Revisar e fazer a manutenção e limpeza dos lavadores, secadores, máquinas de beneficiar e tulhas (locais de armazenamento dos grãos).
- Fazer a pré-limpeza dos frutos colhidos para eliminar impurezas grosseiras.
- Acondicionar os frutos em sacos de rafia e recolhê-los no mesmo dia.
- Medir e transportar os frutos para o local de processamento.
- Fazer a limpeza dos frutos com abanadora manual ou mecânica.
- Espalhar os frutos no terreiro para iniciar a secagem.
- Fazer a lavagem e separação dos frutos por diferença de peso;
- Controlar a secagem do café até atingir o ponto ideal de armazenamento (11% a 12% de umidade).
- Beneficiar o café e classificá-lo por tipo e bebida.

Na página da Emater-MG na internet, é possível baixar gratuitamente uma cartilha ilustrada, com detalhes técnicos sobre o preparo dos grãos de café, desde a colheita até o beneficiamento. A publicação está disponível [neste link](#).

Safra 2022/2023

A Emater-MG é uma empresa pública que atua na promoção do desenvolvimento rural sustentável no estado. Vinculada à Seapa, a Emater-MG atendeu, em 2022, quase 50 mil cafeicultores, sendo 96% da agricultura familiar. A atual safra de café em Minas Gerais (2022/2023) deve render 27,8 milhões de sacas (60kg), correspondente a 50,8% da produção estimada para todo o país.