Unidade de despolpamento de café garantirá maior valorização ao produto na região de Inhobim

Date : 04-06-2014

Pequenos agricultores da região poderão comercializar o produto a preços mais elevados

Na tarde dessa terça-feira, 3, ao testar oficialmente o funcionamento da nova Unidade de Produção Familiar de Cafés Especiais, recém-construída no povoado de Lamarão, a cerca de 60 quilômetros de Vitória da Conquista, na região de Inhobim, a equipe do Governo Municipal demonstrou a representantes da comunidade a forma como será feito ali todo o processo de despolpamento do café – procedimento em que se separa o a casca do grão.

Pedro Germano Dias

Trata-se de um processo necessário para que o fruto adquira o *status* de “nobre” e possa, futuramente, dar origem a uma bebida tida como “especial”, o que permitirá aos produtores comercializar o produto a preços mais elevados. Cerca de 140 famílias da região serão diretamente beneficiadas pela iniciativa, realizada por meio de parceria entre o Município e o Governo Federal, por meio do Ministério da Ciência e Tecnologia.

O terreno onde a unidade foi construída, por meio da Empresa Municipal de Urbanização (Emurc), foi doado à Prefeitura pelos pais do agricultor Pedro Germano Dias, 49. A família

Dias, dona de uma área cultivada de 16 hectares, é uma das muitas formadas por pequenos produtores que sobrevivem do plantio e da comercialização de café na região de Inhobim. “Se despolpar o fruto, o preço é melhor e as coisas também melhoram para a gente”, analisou Pedro Germano.

‘Parceria e benefícios’ – A ideia do Governo Municipal é que a unidade seja gerenciada, inicialmente, por uma comissão formada por três pequenos agricultores da região: Edna Sanches, Joeci Dias e Miguel Ramos. A comissão atuará até que os produtores se organizem por meio de uma associação. Segundo o secretário municipal de Agricultura, Odir Freire, a participação da Prefeitura, por meio de assistência técnica e incentivo à produção, será permanente. “É um benefício feito para a comunidade. E é preciso que haja parceria com o poder público para que as coisas possam acontecer”, observou Odir, que representou o prefeito Guilherme Menezes na reunião em que as instalações foram testadas.

Lavagem, despolpamento e secagem do café: sem desperdício

A Unidade de Produção Familiar de Cafés Especiais terá por função despolpar o café, a fim de agregar mais valor ao produto comercializado pelos agricultores familiares locais. Todo o processo é iniciado na colheita. É importante que o fruto seja colhido no momento adequado – ou seja, quando já está maduro e sua aparência se assemelha à de uma cereja. “Aí, o fruto vai estar no seu estágio máximo de desenvolvimento, com todos os constituintes químicos formados, como o teor de açúcar e os ácidos fenóis. É nesse ponto que o café vai expressar melhor a sua qualidade”, explica Uéslei Oliveira, um dos engenheiros agrônomos da Secretaria Municipal de Agricultura.

Assim que chegam à unidade, após a colheita, os frutos passam pela primeira etapa de tratamento: a lavagem, na qual os frutos são separados de impurezas como folhas, pedaços de galhos, torrões e o chamado “café-bóia”, o fruto que passou do ponto considerado “bom” para a colheita. Os frutos restantes, aqueles com aparência de cereja e os ainda verdes, são em seguida transferidos para a “moega”, uma estrutura semelhante a uma bacia com declive. Dali, por gravidade, descem por um tubo em direção à máquina despolpadeira, onde os grãos são separados das cascas.

Por um lado, a máquina elimina as cascas – que, posteriormente, poderão ser aproveitadas como adubo. Por outra saída, os grãos são conduzidos ao tanque onde ocorre o processo de “degomagem”. Nesse recipiente, eles ficarão submersos em água por um período de 18 a 24 horas, em constante movimento provocado por um rolo. O objetivo é eliminar a “mucilagem”, uma espécie de pasta que envolve a parte externa do grão.

Depois de atingido o tempo recomendado para a “degomagem”, os agricultores retiram os grãos do tanque e os depositam nos secadores do tipo “barcaça”. São três recipientes retangulares, cada um com capacidade para armazenar até 15 mil litros de grãos. Aí, a massa de grãos permanecerá secando em meio a uma umidade de 11% a 12%, durante 25 a 30 horas, recebendo de forma constante o ar quente provocado por uma fornalha. Decorrido o prazo, os agricultores esperam que o café esfrie e, finalmente, o ensacam.

A fim de evitar o desperdício, a água utilizada em todo o processo é canalizada para três tanques de decantação, e dali podem ter dois destinos: a reutilização, sendo posteriormente bombeada de volta à unidade de despolpamento, e o uso para irrigação de plantas. O material sólido acumulado no fundo dos tanques também pode vir a ser utilizado como um eficiente adubo.

Beneficiamento - Findo o trabalho na unidade, haverá ainda uma última etapa pela qual passará o café, antes de ser comercializado: trata-se do beneficiamento, que consiste em retirar do grão uma última película que o recobre e ao mesmo tempo o protege, chamada “pergaminho”. Nessa fase, outros cuidados devem ser observados. “O beneficiamento só pode ser feito num período próximo à comercialização, pois essa capa, o ‘pergaminho’ mantém a qualidade do café. Quando é retirada, o grão começa a se deteriorar de forma rápida”, informa Uéslei.

‘**Organização**’ – “Os agricultores familiares já têm benefícios como o Pronaf (Programa Nacional da Agricultura Familiar), que incentiva que eles melhorem suas roças. E, com mais os benefícios desta nova unidade de café, o que precisa é que eles se organizem com as associações”, analisa o agricultor Josefino Pereira, o “Zifa”, que mantém 9 mil pés de café num terreno de 3 hectares em Abelhas, um dos vários povoados beneficiados pela construção da unidade de despolpamento. “Acreditamos que, com trabalho, experiência e melhoramento do café, futuramente o agricultor estará vendendo a saca do produto a um preço bem melhor”, concluiu “Zifa”.