

Colheita do café: métodos e processamento dos grãos

Conheça os cuidados pré e pós-colheita do café que garantem maior qualidade da safra e aumentam a competitividade da produção no mercado



Veja esse e outros conteúdos Agro no navegador!

Blog do Agro

Colheita do café: métodos e processamento dos grãos

Conheça os cuidados pré e pós-colheita do café que garantem maior qualidade da safra e aumentam a competitividade da produção no mercado

06 de julho de 2022 /// 3 minutos de leitura



A colheita do café é uma das etapas mais importantes para o sucesso cafeeiro. Afinal, a qualidade da produção é diretamente influenciada pela fase de maturação em que o café é colhido.

Outros fatores também afetam a qualidade do café e podem ser manejados após a implantação da lavoura. Dentre eles, podemos destacar a nutrição das plantas, o manejo fitossanitário, o modo como o processo de colheita é realizado e a secagem dos grãos.

Otimizando esses fatores, o cafeicultor não só melhora a qualidade dos grãos, mas também aumenta a **produtividade da cultura do café**.

Pensando nisso, neste artigo explicaremos quais cuidados o produtor deve ter durante as fases pré e pós-colheita de café para obter sacas de qualidade.

Boa leitura!

Pré-colheita do café: o que você precisa saber?

Assim como ocorre em outras culturas, os cuidados para obter bons resultados na lavoura começam muito antes do início da colheita.

Para isso, é fundamental que o produtor preste atenção nos aspectos relacionados à nutrição e manejo fitossanitário do cafeeiro.

Colheita do café: métodos e processamento dos grãos

Conheça os cuidados pré e pós-colheita do café que garantem maior qualidade da safra e aumentam a competitividade da produção no mercado



Veja esse e outros conteúdos Agro no navegador!

Continue a leitura para entender esse processo.

Nutrição

Uma adubação adequada é fundamental para o bom desenvolvimento de plantas, resultando em melhores condições para produzir bons frutos, bem formados e de alta qualidade.

Plantas mal-nutridas apresentam deficiências e têm seu potencial produtivo comprometido.

Além disso, a má nutrição pode repercutir num maior ataque de doenças e pragas, em função da suscetibilidade das plantas e, conseqüentemente, gerar reflexos negativos na qualidade dos grãos.

Por isso, é importante que o cafeicultor invista na fertilização e adubação do solo para que a lavoura tenha acesso aos macro e micronutrientes necessários para o seu crescimento.

Porém, de acordo com o Manual do Café: Manejo de cafezais em produção, publicado pelo EMATER/MG, tanto a escassez quanto o excesso de nutrientes são prejudiciais à cultura.

Por isso, o ideal é que esse processo seja feito com um acompanhamento técnico adequado.

Manejo fitossanitário

Aliado à nutrição, um manejo adequado de **doenças e pragas que atingem a cultura do café** é essencial para garantir o bom enfolhamento de plantas e melhores condições para formação de frutos.

Ataques de **bicho-mineiro** e ferrugem têm sido as principais causas de desfolha acentuada em cafezais com reflexo significativo em perdas produtivas.

Outra causa frequente de perdas na cultura tem sido realizada em função de ataques de broca-do-café, penalizando de forma severa a qualidade do grão e impactando na bebida. Grãos brocados podem ter seu peso reduzido em 44% em média.

Além disso, segundo dados da EMATER/PR, dois a cinco grãos brocados representam um defeito na classificação por tipo de café. As perfurações nos grãos servem de abertura para entrada de patógenos, que poderão causar fermentações e prejudicar a qualidade da bebida do café.

Segundo o consultor Dr. Felipe Santinato o beneficiamento é necessário para minimizar o percentual de grãos brocados. Esse processo não tem eficiência de 100%, desta forma, sempre sobram de 10 a 20% de danos, mesmo após esse processamento, o que também onera o custo de produção para o cafeicultor.

Colheita do café: métodos e processamento dos grãos

Conheça os cuidados pré e pós-colheita do café que garantem maior qualidade da safra e aumentam a competitividade da produção no mercado



Veja esse e outros conteúdos Agro no navegador!

Ainda segundo ele, as normas básicas de comercialização estabelecem o índice máximo de 5% de grãos brocados, sendo que os exportadores são ainda mais exigentes.

Preparo do solo e do maquinário

Antecipadamente à colheita, também é importante realizar a limpeza das plantas e da área (saia e entrelinha). Com isso, o produtor pode retirar as folhas, galhos, frutos e ervas daninhas do local.

Dessa forma, é possível evitar contaminações nos frutos, principalmente em locais onde a colheita é feita por derriça no chão.

Esse cenário, comparativamente a derriça no pano, oferece vantagens para a melhoria da qualidade do café, em função da menor contaminação dos grãos colhidos.

Além disso, é importante revisar e limpar periodicamente os materiais, instalações e maquinários utilizados na colheita. Essa etapa é fundamental para evitar a contaminação da colheita com contaminantes de safras anteriores.

Exclusivo para usuários logados

Artigos com seus temas de interesse

Realize seu login para escolher os temas de seu maior interesse. Você poderá acessá-los a qualquer momento, sem perder de vista nenhum conteúdo de relevância pra você.