

Serie coffea: *Pesquisa cafeeira aplicada*



Fundação Procafé, número 17, julho/2021 - ISSN 1807-8192

Casca fresca do café despulpado pode ir para a lavoura.

J.B. Matiello – Eng Agr Fundação Procafé

O preparo de cafés despulpados ou de cerejas descascados (CD) tem crescido no Brasil, devido a que o processo garante uma boa qualidade do café, mesmo em regiões úmidas, onde o preparo dos cafés naturais resultaria em bebidas inferiores. Além disso, os diferenciais de preço favoráveis e a maior facilidade na secagem dos cafés despulpados ajudam a viabilizar este tipo de preparo pós-colheita.

Como sub-produtos, desse processo de despulpamento, temos a casca fresca e o pergaminho, este após à secagem e beneficiamento. A presente nota técnica tem por objetivo mostrar a viabilidade de aplicação da casca dos frutos, ainda fresca, resultante do despulpamento como adubo nos cafezais.

De fato, o melhor uso para a casca do café cereja consiste no seu retorno para as lavouras, para servir de adubo, visto que é o sub produto do beneficiamento do café que possui maior riqueza nutricional. Ocorre que os produtores relutam em utilizar a casca, deixando-a amontoada e, em muitos casos, despejam a mesma, em montes, em terrenos próximos às instalações de preparo. Ali a casca começa a apodrecer e a drenar um líquido escuro, o qual acaba matando a vegetação ao redor, mesmo árvores frondosas.

Duas razões principais são indicadas para não retornar a casca para as lavouras. A primeira é por medo de que ela mate os cafeeiros. A segunda é por que ela atrapalharia no recolhimento do café de varrição.

Quanto a matar os cafeeiros, como tudo, depende da dose. Uma vez colocada em doses menores e espalhada em camadas de espessura máxima de 3-4 cm ela, com certeza, só fará bem, vendo-se, pelo quadro aqui incluso, que a casca é o sub-produto com maiores níveis de nutrientes, portanto, bem rica e, melhor, com efeito de liberação lenta.

Sobre o fato de poder atrapalhar com seus resíduos, o recolhimento do café do chão, ainda presente nas lavouras, a casca do despulpado, na medida em que começar a ficar disponível, mesmo ainda fresca, já pode começar a ser aplicada, na linha de cafeeiros, em áreas livres de café do chão, como áreas podadas de 1º ano, lavouras novas, em formação ou lavouras já completamente colhidas.

Quanto ao pergaminho, não objeto desta nota técnica, ele pode ser distribuído normalmente, embora, pelo seu baixo teor nutricional, caso necessário, pode ser usado como combustível nas fornalhas.

Teores de NPK em diferentes tipos de palhas de café

Palhas	Teores médios (%)		
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O
Palha de café (coco)	1,5	0,15	3,0
Casca do CD	3,0	0,15	3,9
Pergaminho do CD	0,6	0,06	0,37

Ilustração –



Pode-se ver a casca fresca, obtida pelo despulpamento dos frutos de café, distribuída em camada fina junto a cafeeiros novos no campo.

Efeito prático da pesquisa – As informações do trabalho vão fornecer elementos aos Técnicos recomendantes para transmitirem aos produtores a possibilidade de dar o melhor uso da casca fresca dos frutos de café, beneficiando os produtores.