

Serie coffea: **Pesquisa cafeeira aplicada**



Fundação Procafé, número 27, dezembro 2021 - ISSN 1807-8192

FRUTOS E GRÃOS DE CAFÉ TRIANGULO – QUASE DESCONHECIDOS DA CIÊNCIA

J.B. Matiello, S.R. Almeida e Iran B. Ferreira – Engs Agrs Fundação Procafé e J. Stockl -Produtor

Os frutos de café triangulo, que dão origem a grãos também diferenciados, ainda não têm uma explicação científica para sua ocorrência. Assim, a presente nota técnica tem por objetivo levantar as condições de ocorrência e a caracterização de frutos com grãos triângulo

O fruto de café é uma drupa que, normalmente, contém dois ovários ou lojas ou lóculos, os quais dão origem a duas sementes ou grãos por fruto. Estes grãos, pelo formato das lojas, têm um lado quase plano e outro convexo e, na prática, são chamados de grãos chatos. Quando não ocorre fecundação em uma loja, o grão ao lado se desenvolve de forma arredondada, ocupando parte do espaço da loja vazia, dando origem ao grão moca. Este processo é bem conhecido, sofrendo influência da genética da planta e do ambiente, sendo, os grãos moca, mais presentes em regiões quentes, em certas variedades e mais frequentes na ponta dos ramos produtivos.

Sobre os frutos e grãos triangulo, talvez por sua menor importância, por serem mais parecidos com os grãos chatos, pouco se conhece. As observações em campo, curiosamente, mostram que eles estão mais frequentes na parte média da planta de café. Acompanhamento e avaliações feitas, em diferentes materiais genéticos, mostram que, também, alguns materiais apresentam percentagem desses frutos/grãos um pouco maiores, no entanto, os percentuais encontrados nunca ultrapassam 5% dos grãos produzidos. Além disso, suspeita-se que haja, também, uma componente ambiental, que influa na formação de frutos/grãos triângulo.

Na planta, ao observar os frutos já maiores, especialmente os verdes granados ou maduros, pode-se ver, pelo formato angular dos mesmos, tratar-se de frutos que possuem 3 grãos no seu interior. A confirmação pode ser feita, desde o início, com o corte transversal do fruto, quando se pode ver as 3 lojas e os grãos internamente. Ao despolpar este fruto, saem as 3 sementes, envoltas em pergaminho.

Na classificação dos cafés por tipo, o grão triângulo é considerado anormal, sendo definido como - grão de formato triangular, que se desenvolveu no fruto com três ou mais sementes. No entanto, na tabela de equivalência de defeitos, o grão triângulo não consta, ou seja, não é considerado defeito, que venha a depreciar o tipo do café. Do lado comercial, o grão triângulo, assim, tem menor importância. Apenas, pelo seu formato e tamanho menor, acaba sendo separado e vai compor os cafés de peneira mais baixa.

Aplicação prática do estudo – O estudo mostra, através das informações e ilustração aqui colocadas, como verificar essa ocorrência anormal nos frutos/grãos.



Fruto de café triangulo, vendo-se a forma angulada externa, do mesmo(esq.) e, após corte transversal, com canivete, pode-se observar as 3 lojas e nelas as sementes/grãos (dir.).