

O Envelhecimento do Café

Prof. CARLOS TEIXEIRA MENDES

E. S. A. "Luiz de Queiroz"

É crença generalizada entre nós que o café armazenado por longo tempo, melhora em suas qualidades gustativas.

Não deixa de ter sua razão a observação. Para o verificarmos, basta que tomemos o "chá" de uma planta qualquer, colhida no mesmo dia e o comparemos com o que se obtém da mesma planta depois de sêca à sombra, depois de "fenada". Constataremos que o primeiro tem gôsto menos agradável, gôsto de herva verde "herbáceo", como se diz.

Ora, com o café, que também é um "chá", pôsto que infusão de substância torrada, é possível que se verifique fenómeno idêntico, considerando-se pequeno espaço de tempo, até de alguns meses, entre a conclusão da sêca e sua utilização, enquanto as sementes possuem vitalidade, o que no máximo atinge sete meses. Mas, para dilatado período de observação, de alguns anos, por exemplo, sua conservação em "côco" ou beneficiado, trará acaso melhoria de gôsto?

Vão nos esclarecer as experiências que a seguir descrevemos :

1.a EXPERIÊNCIA : — Dos cafés que constituíam a nossa "5.a experiência" de 1935 (colheita em Junho), elegemos vários dêles, caracterizados por "bebidas" as mais diversas, com o fim de conservá-los, acompanhando a evolução dessas bebidas no decorrer de alguns anos. Escolhemos somente oito daqueles cafés, porque são o bastante para mostrarem a influência do tempo sôbre o produto de vários tipos de tratamento, tendo, ademais, como ponto de partida, cinco bebidas diversas.

Para economisar palavras, reunimos em um único quadro — o Quadro I — as flutuações da bebida, reveladas durante os anos aí mencionados.

Lembraremos ainda que o café foi, durante todo o tempo que durou a experiência, conservado em pequenos sacos de "algodãozinho", por sua vez guardados em outro do mesmo teci-

do, o que equivale a um duplo ensacamento, com o fim de preservar o produto de odores estranhos, o que nem sempre foi alcançado, como veremos adiante. O conjunto foi mantido em ambiente ventilado, de luz difusa, com o defeito, porém, de de laboratório.

Desta experiência podemos deduzir as seguintes conclusões, tomando como ponto de partida a primeira classificação, realizada aproximadamente, oito meses depois de concluída a seca:

1.a) — Os resultados da classificação de Junho de 1939 revelam-se simplesmente desconcertantes. Não tendo sido possível atinar com as causas dos mesmos, fizemos nova remessa das amostras dessa experiência ao Diretor do Instituto do Café, pedindo que mandasse proceder a nova classificação, a qual veio confirmar, (1) com pequenas discrepâncias, os resultados anteriores.

2.a) — Esses resultados se modificam, lentamente, para melhor e para todos, do 4.º ao 6.º ano e mesmo para o 9.º de conservação para três das amostras;

3.a) — Considerando-se apenas os três primeiros anos, verificamos que somente três cafés melhoraram com o decorrer do tempo (os dois de fermentação e um de “varrição”); os demais, ou apenas se conservaram (os de imersão e um despolpado) ou pioraram (os dois últimos, ou seja, os dois despolpados);

4.a) — Considerando-se o período de 6 anos, eliminadas as classificações de 1939 e 1940, porque não atinamos com as causas que as determinaram, verificamos que :

a) — guardam paralelismo na diminuição das qualidades de suas bebidas os tratamentos por imersão e os dois últimos despolpados;

1) Carta N.º L. 252/D.F. — 1172 — 7353 de 11 de Julho de 1939. Aproveitamos aqui a oportunidade para agradecer ao antigo Instituto do Café, hoje “Superintendência dos Serviços do Café” da Sec. da Fazenda, especialmente ao sr. José Lagarcha a bondade e solicitude com que sempre atenderam os nossos pedidos de classificação de amostras de café.

b) — conservam-se perfeitamente os de fermentação;

c) — só melhorou realmente o de “varrição”, que era exatamente o pior no início deste trabalho;

5.a) — Se compararmos 1936 a 1945, só melhoraram o de fermentação e o de “varrição”; todos os demais retrogradaram, especialmente os despoldados;

6.a) — Admitindo-se que o classificador não tenha errado, o que é quase certo, tal o conceito em que é tido, tornam-se incoerentes os resultados depois de três anos de conservação e, por esse motivo, se nos restringirmos somente ao primeiro espaço de tempo, chegaremos a uma conclusão final: a não ser os dois cafés tratados pelo processo de fermentação e o de “varrição”, os demais nada lucraram com o decorrer do tempo até 3 anos, ou pioraram um pouco com a demora excessiva de armazenamento (9 anos e meio), mas relativamente muito pouco.

Em consequência de termos perdido o nosso laboratório devido a reformas de nossa Escola, fomos obrigado a continuar a conservação desses cafés em um porão destituído de condições para tal fim. É essa a causa de se terem revelado, todos, de péssima bebida no fim de quase 13 anos de conservação, finalizando-se assim, e nesse momento, essa experiência;

7.a) — Quanto ao “tipo”, que não expuzemos em detalhes para todos os anos, podemos acrescentar que oscilou de ano para ano, irregularmente (talvez porque as amostras iniciais eram muito grandes), mas com manifesta tendência para piorar com o decorrer do tempo. Em todo o caso, é preciso considerar que um café pode praticamente manter suas qualidades de paladar e até as melhorar (os de n.ºs 4 e 5), quando armazenado em condições favoráveis. Perde-as, contudo, com extrema facilidade, se essas condições permitirem emboloramento, se o ambiente for úmido, especialmente se mal ventilado, determinando ar parado, estagnado, portador, como é natural, no tempo de chuvas, de cheiro de mofa.

2.a EXPERIÊNCIA : — Repetimos a tentativa, com mais detalhes, partindo de cafés de várias experiências das colhei-

tas de maio de 1936. Escolhemos cafés tratados por diversos processos durante a seca, procedendo sua conservação de dois modos: café em "côco" e café beneficiado, para verificarmos se o modo de armazenamento influi nas qualidades do produto. Resumimos, do mesmo modo que anteriormente, os resultados desta experiência no Quadro II, para, em seu conjunto, ser possível abranger os efeitos do tempo sobre êsses cafés.

Essas amostras foram conservadas em pequenos sacos de "algodãozinho", por sua vez encerrados em outro de juta, para assim ser possível melhor isolamento dos agentes externos.

A primeira cousa que se nota nesse quadro, é o salto brusco que dão para pior os cafés assinalados com a chamada (8), nos quais o classificador vislumbrou cheiro de querosene. Conquanto dificilmente explicável, o fato é que em nosso laboratório lidamos às vezes com gasolina para a conservação de coleções, e é possível que êsses cafés tenham adquirido tal odor, odor êsse que, entretanto, só se fez notar em quatro dos quinze lotes, no mesmo ambiente e do mesmo modo, conservados, dentro do mesmo saco.

Se for essa a causa, fica evidente, o que aliás é muito lógico, que os cafés beneficiados são mais sensíveis que os guardados em "côco", em relação a **odores estranhos**. Como, porém, há uma queda brusca em todos de melhor bebida, eliminemos êsse ano de nossas observações, para chegarmos à seguinte conclusão: nesta experiência, em caso algum se constatou a melhoria da bebida com o decorrer do tempo; ao contrário, com exceção de um único (o de n.º 1A), todos os demais só se revelaram diminuídos com a conservação até 3 anos e 4 meses.

Essa conclusão confirma a da experiência precedente ressaltados seus detalhes. Todos os cafés muito tiveram a perder, especialmente os despulpados, com o prolongamento do armazenamento até 10 anos e meio. Para os despulpados, inicialmente "estritamente moles", de nada valeu sua conservação em "pergaminho"; ao contrário, mantiveram melhor bebida quando armazenados após beneficiamento. Esta conclusão não está em contradição com a da experiência anterior quanto a "odores estranhos"; pode ser uma consequência das próprias

substâncias contidas no pergaminho. Em alguns casos (n.ºs 1, 4A e 20A), especialmente nos dois **despoldados**, verifica-se uma degradação constante e regular com o decorrer do tempo; em outros a regra se verifica irregular, por vezes incoerente, mas sempre com a mesma tendência final de perda de qualidades, como que indicando o curso de uma lei natural.

Esse fato, parecendo perfeitamente explicável, acha-se, contudo, em verdadeira contradição com os resultados da primeira experiência, cujos cafés, depois de só revelarem más bebidas em 1939, melhoraram gradativamente até 1945.

3.a EXPERIÊNCIA : — Interessante será também saber se as alterações da bebida dependem unicamente do modo de ser guardado o café (geralmente em sacos de juta), ou se são uma função da evolução natural dessa semente, que se altera lentamente em contacto com o ar.

Visando esse fim, realizamos esta experiência, que tem como ponto de partida 12 amostras de “peneira 17 1/2” da variedade “Nacional”, da colheita de 12-15 de junho de 1935. Foram elas guardadas e sempre conservadas no laboratório, em latas de folha de Flandres, perfeitamente estanhadas e, tanto quanto possível, herméticamente fechadas.

Das classificações contidas no Quadro III concluímos que o café, assim tão bem guardado, conserva-se, podemos dizer, perfeitamente bem até por mais de dez anos. Se preferirmos analisar esses resultados com mais rigorismo, verificamos que, se para cinco amostras houve um pequeno retrocesso, para quatro registrou-se equivalente melhoria, conservando-se invariáveis as três restantes.

É preciso que se diga que nem por serem conservadas em recipientes tão próprios, essas amostras estão isentas de influências exteriores. Algumas latas muito antes de 1945, quando plenamente cheias, revelavam-se dilatadas ou, como se diz em linguagem vulgar, “estufadas”, demonstrando assim que o café pode absorver umidade de fora, aumentando o seu volume. E tanto é verdadeira a asserção como provam os resultados do último ano (1948), quando esses cafés, por terem sido guar-

dados em um porão úmido, se alteraram, produzindo as piores bebidas imagináveis.

A quarta experiência, que iniciamos em 1944, ficou perdida pelos mesmos motivos que obstaram a continuação das precedentes.

A cor do café, cujo ideal procurado é a de "verde-cana", é sensivelmente afetada, perdendo-se, por influência da luz, mesmo quando conservado o produto em "côco"; as tulhas muito iluminadas para isso concorrem.

CONCLUSÕES :— Conclui-se, das experiências descritas, que :

1.º — Um café armazenado pode conservar perfeitamente suas qualidades gustativas até por três e mais anos sem perdas, se em seu contacto não entrarem **odores desagradáveis ou a umidade**; esta, especialmente, quando de ar **não renovado**;

2.º — Essas qualidades podem ser conservadas e mesmo, em alguns casos, melhoradas, até por mais de dez anos, se o seu isolamento dos elementos de deterioração fôr perfeito (3.ª experiência — Quadro III);

3.º — Os cafés despulpados mostram-se mais sensíveis e de mais difícil conservação, tanto em gosto como em coloração;

4.º — Quanto ao modo de conservação, o café em "côco" **não se mostrou menos vulnerável** que o café beneficiado, no mesmo ambiente, o que aliás é de estranhar. Pode esse fato ser, contudo, uma consequência do pequeno volume com que somos obrigados a operar em experiências deste gênero, ou, então, decorrer da ação lenta de substâncias contidas no "pergaminho" ou na casca, como já supuzemos no caso dos despulpados.

5.º — A perda de coloração é sensível em todos os casos, mesmo quando o café é guardado em "côco", por influência da luz.

De tudo isso se conclui que uma "tulha" para a conservação demorada do café em "côco" ou um armazem para o depósito do café beneficiado e ensacado, devem reunir as seguintes qualidades: escuros, enxutos e ventilados. No caso de tulha, paredes revestidas internamente de madeira; no caso de armazens, assoalhados e pilhas afastadas das paredes.