

Tecnologia Para Baratear a Produção de Cafés Finos

NECESSIDADE DE VALORIZAR OUTROS PRODUTOS DA AGRICULTURA

O Sr. Nicolino Moreira pronunciou na Sociedade Rural Brasileira, uma palestra sobre invenções destinadas a facilitar e baratear a produção de cafés finos. Os trabalhos foram iniciados pelo Sr. Renato da Costa Lima, presidente da agremiação, que convidou o Sr. Jaime de Almeida Pinto, secretário da Agricultura para dirigí-los. Encontravam-se presentes o representante da Secretaria do governo; o Sr. Luiz Piza Sobrinho vice-presidente, da entidade e membro da Junta Administrativa do I. B. C., onde representa o governo do Estado; Luiz Emmanuel Bianchi, presidente da Associação Paulista de Cafeicultores; Luiz Fortunato Moreira Ferreira, diretor da Associação Paulista de Cafeicultores, além de cafeicultores interessados no problema. Publicamos, abaixo, na íntegra, a palestra proferida.

"George Claud, o maior inventor francês, disse certa vez que o progresso de um País depende da dedicação de seus inventores e do apoio que eles recebem.

Os Estados Unidos constituem uma prova da verdade acima e o primeiro cochilo seu nãas assunto chocou a opinião pública, que exigiu prontas medidas corretivas.

Há trinta anos passados, na primeira campanha para produção de cafés finos, para a qual se fazia necessário um secador, inventei o primeiro aparelho nacional dessa classe, com o qual se iniciou no País a indústria de fabricação de secadores de café.

De então até hoje tenho trabalhado procurando resolver dificuldades e problemas ligados à produção de café. De tal maneira fui conseguindo o meu intento que o meu último secador tem a mais larga divulgação e é o secador da elite dos cafeicultores. Assim, ele é o secador do Presidente dessa Sociedade, Dr. Renato Costa Lima; do seu Vice-Presidente, Dr. Luis de Toledo Piza Sobrinho; de seus Diretores, Arnaldo Borba de Moraes, Carlos Whately e Antônio Bento Ferraz; do Presidente do Instituto Brasileiro do Café, Sr. Paulo Guzzo e seu Consultor Técnico, Sr. Luiz Emanuel Bianchi; do Diretor do Moimho Santista, Dr. Eugênio Belotti, do maior fazendeiro de café, Geremias Lunardelli; do detentor do prêmio de maior produtor de cafés finos, Mário da Silva Cravo; do Diretor Geral da Produção Vegetal, Dr. José Cassiano Gomes dos Reis; dos comissários que possuem fazendas, e dos mais adiantados fazendeiros de café do Brasil.

Em função dessa preferência e também como resultado da grande quantidade de meus secadores em funcionamento, a responsabilidade da máquina

é imensa. Sentindo essa responsabilidade, continuo procurando facilitar o trabalho com o secador e, para isso, realizei importante invenção que a ele acaba de ser incorporada. Ela se refere à dispensa de algumas precauções anteriormente necessárias para que se produzisse uma seca de alta classe.

Os meus secadores são equipados com fornalhas racionalmente projetadas que proporcionam integral combustão da lenha, sendo por isso, consideravelmente mais econômicas que as antigas fornalhas de tubos.

Entretanto, aquelas fornalhas exigiam do fazendeiro algumas precauções, tais como o armazenamento de lenha seca e um certo cuidado do operador na maneira de acender e conduzir a fornalha, de modo a não dar cheiro de fumaça ao café.

Para prescindir de tais precauções e garantir, assim mesmo, ausência do cheiro de fumaça no café, inventei substancial aperfeiçoamento na fornalha, que passou a dispensar a necessidade de lenha seca e maiores cuidados do operador.

A nova fornalha pode funcionar em perfeitas condições de segurança quanto à ausência de cheiro de fumaça no café, mesmo com lenha completamente verde e cortada na hora. Uma tal lenha nem sequer se queimaria numa das antigas fornalhas de tubos.

Evidentemente o problema poderia ter sido solucionado voltando eu a construir as antigas fornalhas de tubos, tão fáceis de fazer, para suprimir a pequena dificuldade de que se queixavam alguns dos possuidores do nosso secador. Com isso, aliás, teria eu grande economia e comodidade pessoal, evitando o enorme trabalho, dispêndios financeiros e grande luta que custou

o estuando resultado conseguido. Entretanto, se eu adotasse aquela fórmula solução, estaria impondo à lavoura de café, além de outros prejuízos, em cada safra, um consumo suplementar inútil superior a mil metros cúbicos de lenha diários.

O despulpamento do café

O despulpamento do café é sabidamente uma operação das mais importantes na produção de cafés finos. Entretanto, os despulpados aparecem com cotas insignificantes nas exportações do País.

Procuramos realizar então um despulpador que pudesse contribuir para um substancial aumento dessas cotas de despulpados, tornando a operação do despulpamento mais fácil, mais econômica e mais proveitosa que atualmente.

Para isso inventei um despulpador baseado num princípio novo, sem as chapas de mamilo estampado dos despulpadores atuais.

Conseguimos um aparelho que dispensa regulações constantes e que não deixa nenhum café na casca; não necessita repasse do farelão; não descasca nem fere o despulpado e dá o verde sem mistura de casca.

Nos despulpadores de mamilos, o verde é chamado de "farelão", tanta é a casca que o acompanha. É assim difícil o aproveitamento do verde ou qualquer tratamento para melhorá-lo.

No nosso novo despulpador, saindo o verde isento de casca, torna-se fácil tratá-lo. Para isso basta aquecê-lo a 80 ou 90° C, com o que ele perde o gosto de verde e passa a dar um café de bebida. Inventamos um aparelho simples para realizar esse aquecimento de um modo contínuo.

Os tanques de fermentação

Os tanques de fermentação constituem um dispêndio apreciável numa instalação para despulpamento.

Para suprimir a sua necessidade inventamos um removedor de mucilagem que retira esta mecânicamente logo em seguida ao despulpamento.

Com as facilidades do novo despulpador e este aparelho de remover a mucilagem sem fermentação, o despulpamento passará a ser um tratamento



O Sr. Nicolino Moreira, quando pronunciava sua palestra, ladeado pelos srs. Jaime de Almeida Pinto, Secretário da Agricultura, Renato Costa Lima, presidente da entidade, Dr. Luis Piza Sobrinho, Luis Emmanuel Bianchi e Luis Pontes Bueno.