

CALDEIRA, ANTONIO DA SILVEIRA, 1843 — *Memoria sobre hum novo methodo de preparar o café*, Rio de Janeiro, Typographia Universal de Laemmert.

HINTON, C. L., 1940 — *Fruit Pectins. Their Chemical Behaviour and Jellying Properties*, Chem. Publish. Co., Inc., New York, N. Y.

LILIENFELD-TOAL, O. A. VON, 1932 — Ueber Kaffee Fermentation. *Zentralblat f. Bakteriol., Parasitenk. u. Infektionskr.* 2 (85): 250-269.

PEREIRA JR., J., 1956 — Método rápido de liberação da mucilagem do café despulpado pela ativação de suas próprias enzimas. I. Esterases pancreáticas e ativadores catiônicos da desgomagem do café despulpado. *Arq. Inst. Biol.* 23: 79-86.

PEREIRA JR., J., 1957 — Método rápido de liberação da mucilagem do café despulpado pela ativação de suas próprias enzimas. II. Desgomagem rápida do café despulpado em contraste com a fermentação prolongada: mucilagem bruta liberada. *Arq. Inst. Biol.* (em impressão).

TAUNAY, A. DE E., 1939 — *História do café no Brasil*, vol. 5, F. 3, Rio de Janeiro.

IN MEMORIAN

Dr. CLEMENTE PEREIRA

falecido em São Paulo, em 30 de outubro de 1958, aos 52 anos
Diretor do Departamento de Zoologia da
Secretaria da Agricultura,
parasitologista de renome, ardoroso batalhador em
prol da pesquisa científica no Brasil, autor de
importantes estudos helmintológicos.

3.o — Discutem-se as vantagens e os inconvenientes da “catação” de cerejas, em contraste com a “derricha”, em relação à árvore, ao produto e os benefícios financeiros do lavrador que colhe café em cereja, despolpa-o e faz a desgomagem rapidamente. Os conhecidos malefícios da colheita de “derricha” são mais uma vez apontados.

4.o — O *despolpamento* e a *desgomagem rápida*, pelo método de ativação das enzimas da polpa, que propuzemos em 1956 e 1957, correspondem a um verdadeiro “seguro de safra”, pela rapidez, baixo custo, além de conservar o gôsto “mild” e a côr verde-azulada do café colhido em cereja.

5.o — O café despolpado é sempre livre de impurezas grosseiras, dando, pois, *tipo* mais elevado na classificação, donde alcançar preço muito mais elevado.

6.o — A uniformidade de *coloração*, de *tipo* e de *gôsto*, dos cafés despolpados, qualquer que seja a zona de produção, permite formar misturas de partidas, os “blends”, necessários para a formação dos grandes lotes comerciais.

7.o — Cafés de zona tradicionalmente de bebida “Rio”, colhidos em cereja e por nós despolpados e rapidamente desgomados, são, não só, beneficiados em sua côr de café, equivalente à dos “mild” centro-americanos, mas passam, na prova de xícara a dar bebida mole.

8.o — Está, pois, nas mãos do cafeicultor, decidir se deseja ganhar muito mais, ou perder muito, com a sua safra.

REFERÊNCIAS

- AMARAL, S. F., 1956 — *Relatório da Secção de Defesa Fito-sanitária, do Instituto Biológico, no exercício de 1955 (Bicho mineiro)*.
- BERNEGG, A. A. VON, 1938 — *Plantas tropicais e sub-tropicais da economia mundial*, D. N. C., Rio de Janeiro.
- BITTANCOURT, A. A., 1957 — O tratamento das cerejas do café para melhorar a bebida. *O Biológico* 23 (1): 1-11.