

ANALISE FÍSICA E GRANULOMETRICA DE CAFÉS SUBMETIDOS A DIFERENTES PROCESSAMENTOS DE PÓS COLHEITA

Matheus L. Costa¹; Allisson A. FERREIRA²; Paula T. SANTINI³; José Marcos A. de
MENDONÇA⁴; Luciana M. V. L. MENDONÇA⁵.

RESUMO

Na pós-colheita do café, podem ser obtidos diferentes padrões de grãos devido à adoção de técnicas e uso de equipamentos que possibilitem a separação dos frutos por estágio de maturação, possibilitando-se, assim, a formação de lotes de café mais homogêneos, quando comparados ao lote de café sem essa separação (mistura de frutos). Diante deste objetivou-se avaliar a influência da separação de frutos em diferentes estágios de maturação e da altura da leira de secagem, por meio da avaliação da classificação física e granulométrica do café beneficiado grão cru. Foi utilizado frutos colhidos por meio de derrça manual no pano e submetidos a 14 tratamentos com três repetição cada tratamento. Após secagem os cafés foram classificados de acordo com a Classificação Oficial Brasileira (COB). O processamento pós colheita influenciou diretamente na classificação e na granulometria do café beneficiado grão cru. Tendo destaque para as amostras maduras com um alto rendimento de peneira, e menor classificação em defeito que as demais. Os métodos de secagem contribuem diretamente na formação de grãos defeituosos quando existem condições irregulares.

Palavras-chave: Maturação; Separação; Secagem.

1. INTRODUÇÃO

Os lotes de sementes de café são constituídos, normalmente, por diferentes tipos de sementes: chatas, mocas, conchas e triangulares e, também, por diversos tipos de materiais indesejáveis (frutos inteiros, sementes mal formadas, sementes quebradas, sementes sem endocarpo e impurezas) que podem interferir tanto na pureza física quanto na qualidade do lote. A ocorrência de diferentes tipos de sementes, em proporções distintas no lote, é uma característica determinada geneticamente, podendo ser também influenciada por fatores ambientais, como nutrição da planta e condições climáticas desfavoráveis na fase de frutificação, dentre outros (MULLER, et al., 2013).

Segundo Borém (2008), o processamento do café possibilita a separação de frutos em lotes homogêneos, favorecendo o processo de secagem e proporcionando a eliminação de frutos com potencial para a formação de defeitos. Relatam que a qualidade da bebida de uma amostra de café

¹ Acadêmico de Engenharia Agrônoma – Muzambinho, MG. E-mail: maatheuslc@gmail.com

² Acadêmico de Tecnólogo em Cafeicultura – Muzambinho, MG. E-mail: allissonap2015@gmail.com

³ Doutoranda, Setor de Fisiologia vegetal da UFLA – Lavras, MG. E-mail: paulatsantini@gmail.com

⁴ Orientador, Docente do IFSULDEMINAS – Muzambinho, MG. E-mail: jmarcos.mend@gmail.com

⁵ Orientadora, Docente do IFSULDEMINAS – Muzambinho, MG. E-mail:
luciana.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br

depende da proporção de grãos deteriorados e do grau de deterioração desses grãos, sendo recomendada do ponto de vista da melhora da qualidade, a eliminação de grãos defeituosos (catação), visto isso, o processo de separação de grãos e as práticas de secagem que proporcionam menores índices de catação em uma amostra são aqueles que irão proporcionar um café de melhor qualidade.

Diante deste contexto, este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a influência da separação de frutos em diferentes estádios de maturação e da altura da leira de secagem dos frutos, por meio da avaliação da classificação física do café beneficiado grão cru.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foi colhido café (*Coffea arabica*), da cultivar Catuaí amarelo, por derriça manual no pano, em lavouras localizadas no IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. No setor de Pós-colheita realizou-se as operações para obtenção dos tratamentos: 1)MFLB- mistura de frutos leira baixa; 2)MFLA- mistura de frutos leira alta; 3)BN- bóia natural; 4)V+M- 35% verde+Maduro 5) B- bóinha; 6)PN- passa natural; 7)MN- maduro natural; 8)MFS- maduro fermentado seco; 9)MFA- maduro fermentado em água; 10)MD- maduro descascado; 11)MDP- maduro despulpado; 12)PD- passa descascado; 13)VN- verde natural; 14)VC- verde cana.

A classificação dos defeitos do café foi realizada a partir de 300 gramas de amostra de acordo com o Regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru (BRASIL, 2003). Foram considerados os defeitos de natureza intrínseca, sendo os grãos pretos, os ardidos, os verdes, os conchas, os mal granados, os quebrados e os brocados. O total foi obtido pela somatória da equivalência de todos os defeitos. O total foi obtido pela somatória da equivalência de todos os defeitos.

E na granulometria, os tratamentos foram passados em diferentes peneiras para ver os tamanhos dos grãos e sua forma, que são de chatos e mocos, e são elas: chato 19, 18, 17, 16, 15, 14, 13, 12. Os mocos são: 13, 12, 11, 10, 09, 08. E também são separados por tamanho, que são, chatos graúdo que são 19,18,17, médio; 16,15, miúdo; 14, 13 12, e os mocos graúdos que são:13,12, médio: 10, miúdo: 09, 08.

Os dados foram analisados por meio do software Sisvar (FERREIRA, 2011) e submetidos ao teste de F e Scott Knott a 5% de probabilidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

As amostras dos tratamentos de cafés maduros apresentaram baixos valores de defeitos e catação em %, e esses valores foram baixos devido a separação dos lotes, influenciando diretamente

na homogeneidade dos frutos cerejas. As amostras de cafés verdes apresentaram maiores porcentagem de defeitos, ou seja, maior catação. Pois, o fruto verde apresenta grande potencial para formação de grãos defeituosos. Nos tratamentos boia e boinha houve uma maior porcentagem de defeitos ardidos e mal granados, pois eles são formados de grãos de baixa qualidade que sofreram algum tipo de fermentação. O tratamento verde+35% maduro mais os leiras altas e baixa, apresentou um teor muito alto de defeitos ardidos, preto verde, verde, mal granado, pois foram originados de misturas de frutos. A altura da leira de secagem, não influenciou no números de defeitos e nem catação das amostras. Ressalta-se a importância de observar a porcentagem de maturação dos frutos para iniciar a colheita do café, e para obter um produto final de maior qualidade com menores índices de defeitos e catação. (NADALETI, et al., 2013).

Cortez (2001), afirma que as fermentações que dão origem aos cafés de baixa qualidade, podem ser controladas pela correta aplicação do processo de secagem, sendo as boas práticas de secagem importante na obtenção de menores índices de defeitos e de melhor qualidade.

As amostras de cafés verdes e boias teve maior % de grão nas peneiras para chato gráudo 18 e 17. As amostras dos frutos maduros e mistura de frutos, de café apresentaram um dos maiores valores para grãos gráudo e médio. As amostras contendo cafés maduro apresentaram um dos maiores índices de cafés chato gráudo, sendo esses lotes com grande potencial para obtenção de uma bebida de qualidade, bem como de maior valor agregado. Este fato está de acordo com Matiello et al (2010), que citam o café maduros como sendo a matéria prima ideal para a obtenção de um café com bebida de qualidade.

Brasil (2003) ressalta a valorização dos lotes com maior quantidade de grãos chato gráudo. A altura da leira de secagem não influenciou no tamanho dos grãos. O que obteve o maior rendimento de grãos, foi o chato gráudo, destacando-se o passa natural. Por ser formado lote com amostras madura. E esses cafés com o auto rendimento dos grãos, agrega mais valor ao seu produto, pois necessita-se de menos grãos para obter uma saca de café beneficiada.

4. CONCLUSÕES

Os resultados mostraram que o processamento pós colheita influenciou diretamente na classificação e na granulometria do café beneficiado grão cru. Sendo isso, os tratamentos que se destacaram, foram as amostras maduras tendo um alto rendimento de peneira, menor índice de catação, e menor classificação em defeito quando comparada com as demais. Os métodos de secagem contribuem diretamente na formação de grãos defeituosos quando existem condições irregulares.

5. REFERÊNCIAS

BORÉM, F. M. Processamento do café. Pós-colheita do café. Lavras: Ed. UFLA, 2008. cap. 5, p. 127-158.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru. Instrução normativa nº 8, de 11 de junho de 2003.

CORTEZ, J.G. Efeitos de espécies e cultivares e do processamento agrícola e industrial nas características da bebida do café. 2001. 71 f. Tese (Doutorado) - Esalq, Piracicaba, 2001.

FERREIRA, D. F. Sisvar: a computer statistical analysis system. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 35, n. 6, p. 1039-1042, nov./dez., 2011.

MATIELLO, J. B.; SNATINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. Cultura de café no Brasil: manual de recomendações. Edição 2010. Rio de Janeiro/Varginha, MAPA/PROCAFÉ, p.542, 2010.

MÜLLER, A. J., HUEBNER, L., SOUZA, C, F, V, DE. Avaliação da qualidade físico-química de diferentes marcas de café torrado solúvel e em pó comercializadas na região do vale do Taquari/RS. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 7, n. 1, p. 1004-1012, 2013.

NADALETI, D. Classificação física de cafés submetidos a diferentes tipos de processamento pós-colheita, Pesquisa dos Cafés do Brasil de 2013, Salvador - BA.