

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES SISTEMAS DE SECAGEM NA QUALIDADE DO CAFÉ*

G. H. F. dos Passos, graduando em Agronomia/UNINCOR; R.M. Rezende, Professor do curso de Agronomia/UNINCOR, coord.agronomia@unincor.edu.br; T. X. Naves, Linha Nova Cafés Especiais; R. A. L. S. Rezende, Pós-doutoranda/UFLA. *Agradecimentos à UNINCOR pelo apoio à publicação.

Nos últimos anos o mercado de cafés especiais tem crescido de maneira expressiva no Brasil. Diante desse cenário, observa-se uma mudança no comportamento dos produtores de café em relação ao padrão de qualidade, fazendo com que os mesmos busquem alternativas para agregar valor no seu produto. Os processos de pós-colheita impactam diretamente na manutenção da qualidade do café, sendo a secagem uma das principais etapas que influenciam na qualidade, principalmente se for conduzida de maneira errada. Dessa forma, objetivou-se com o presente trabalho avaliar a influência de diferentes sistemas de secagem na qualidade do café.

O experimento foi conduzido na Fazenda Santo Antônio, localizada no município de Carmo da Cachoeira, Minas Gerais. Cafés (*Coffea arabica* L.), da variedade Mundo Novo, no ponto de colheita (percentual de frutos verdes inferior a 15%), foram colhidos com máquina automotriz TDI e levados para o setor de pós-colheita da Fazenda. Antes de passar pelo lavador, o café foi homogeneizado, sendo retiradas amostras de 20 litros para cada parcela experimental. O delineamento experimental foi em blocos casualizados com seis tratamentos e quatro repetições, totalizando 24 parcelas experimentais. Os tratamentos constituíram em secagem do café em terreiro de terra batida, terreiro de lama asfáltica, terreiro de asfalto, terreiro de cimento, secador estático Secafé® e secador estático Redivo®. A secagem foi interrompida quando o café atingiu 11% (b.u.). A análise sensorial de bebida foi realizada por um provador qualificado, utilizando-se a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais (Specialty Coffee Association of America - SCAA). Nessa avaliação foram atribuídas notas, no intervalo de 0 a 10 pontos, para cada um dos seguintes atributos: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio e final. A somatória das notas correspondeu à classificação final da bebida (nota final), a qual foi utilizada para as análises estatísticas. Segundo a metodologia da SCAA, os cafés que atingirem pontuação igual ou superior a 80 pontos são considerados cafés especiais. Os dados foram analisados utilizando-se o programa computacional SISVAR adotando-se significância de 5 % de probabilidade, para o teste F. Detectando-se diferenças significativas, as médias foram agrupadas pelo teste de Scott-Knott, também a 5 % de probabilidade.

As notas finais da análise sensorial da bebida estão apresentadas na Tabela 1. Observa-se diferenças significativas ($P \leq 0,05$) para os diferentes tipos de secagem, evidenciando que o processo de secagem influencia diretamente na qualidade da bebida.

Tabela 1. Notas finais da análise sensorial de bebida segundo critérios da SCAA de diferentes tipos de secagem de café avaliados no município de Carmo da Cachoeira – MG. Safra 2017/2018.

Sistemas de secagem	Nota Final (bebida)
Terreiro de Asfalto	78,81 b
Terreiro de Cimento	79,25 b
Terreiro de Lama Asfáltica	79,75 b
Terreiro de Terra batida	80,13 b
Secador estático Secafé®	81,69 a
Secador estático Redivo®	82,69 a
CV (%)	1,66

Médias seguidas pela mesma letra, não diferem entre si, pelo teste de Scott-Knott ao nível de 5% de significância.

Os diferentes tipos de pavimentos de terreiro (terra batida, asfalto, lama asfáltica e cimento) não diferiram entre si. Contradizendo vários trabalhos na literatura, o terreiro de terra batida não se mostrou inferior aos demais. Esse fato pode ser justificado nesse trabalho uma vez que no período de secagem desses cafés não ocorreu chuva.

Os secadores estáticos são a “onda do momento” na cafeicultura. Na prática, muitos produtores vêm se mostrando satisfeitos com os resultados desses secadores, relatando uma melhora na qualidade de bebida dos cafés. No entanto, os trabalhos na literatura mostrando a influência desses secadores na qualidade de bebida do café são escassos. Dessa forma, os resultados obtidos no presente trabalho são bem interessantes, comprovando que realmente esses secadores podem apresentar bebidas superiores à secagem tradicional em terreiros (Tabela 1).

A partir dos dados obtidos pode-se concluir que:

Existe influência do tipo de secagem sobre a qualidade da bebida do café.

Em condições ideais de secagem (sem chuva) os diferentes tipos de pavimento de terreiros não influenciam na qualidade da bebida do café.

Os secadores estáticos Secafé® e Redivo® não diferem entre si em relação a qualidade da bebida do café, mas se mostram superiores aos quatro tipos de terreiro estudados nesse trabalho.

Os secadores estáticos Secafé® e Redivo® são uma ótima opção para secagem de café visando a produção de cafés especiais.