

33º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

MELHORIA DA QUALIDADE DO CAFÉ ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES FORMAS DE PREPARO E SECAGEM EM DOIS TIPOS DE TERREIRO.

S. J. de R. Chagas, DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG, E-mail: silviojrc@epamig.br; M. R. Malta, DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG; F. M. Borém, Phd, Professor da Universidade Federal de Lavras, UFLA, Lavras-MG

O café tem as suas características qualitativas preservadas, quando a forma de preparo e a secagem são bem conduzidos, o que irá propiciar um produto de qualidade superior e com isto aumentar o lucro do cafeicultor.

O referido projeto teve como objetivo, avaliar o efeito de diferentes métodos de pré-processamento, comparando quatro tipos de café (cereja, cereja descascado, roça e bóia) e dois tipos de pavimentação de terreiro de secagem (lama asfáltica e terra), sobre a composição físico-química e microbiológica do café. Neste contexto, foram coletadas amostras de café em lavouras da Universidade Federal de Lavras Lavras/MG e levadas ao Pólo de Tecnologia em Pós-colheita do Café da UFLA, as quais foram submetidas aos tratamentos acima citados e após a secagem, beneficiamento e preparo, as mesmas foram analisadas quanto às características físico-químicas, no Laboratório de Qualidade de Café “Dr. Alcides Carvalho”, EPAMIG-CTSM e microbiológicas, realizadas no Laboratório de Microbiologia da EPAMIG/CTSM, com a finalidade de detectar possíveis diferenças entre os tratamentos estudados.

Resultados e Conclusões

Tabela 1 – Teores médios de polifenóis (%) em amostras de café secadas em dois tipos de terreiro e processadas de quatro maneiras diferentes. EPAMIG-CTSM, Lavras/MG, 2007.

Tipos de pavimentação	Formas de processamento			
	Café Bóia	Cereja descascado	Cereja	Roça
Lama asfáltica	5,87 B b	6,67 A a	5,20 C b	6,07 B a
Terra	6,81 A a	5,34 C b	6,00 B a	5,84 B b
Média geral	5,98			
CV (%)	3,27			

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na horizontal e minúsculas na vertical, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 2 – Teores médios de sólidos solúveis (%) em amostras de café, secadas em dois tipos de terreiro e processadas de quatro maneiras diferentes. EPAMIG-CTSM, Lavras/MG, 2007.

Tipos de pavimentação	Formas de processamento			
	Café Bóia	Cereja descascado	Cereja	Roça
Lama asfáltica	31,25 B b	31,25 B b	40,62 A a	40,62 A a
Terra	43,75 A a	43,75 A a	43,75 A a	43,75 A a
Média geral	39,84			
CV (%)	5,55			

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na horizontal e minúsculas na vertical, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 3 – Teores médios de açúcares totais (%) em amostras de café, secadas em dois tipos de terreiro e processadas de quatro maneiras diferentes. EPAMIG-CTSM, Lavras/MG, 2007.

Tipos de pavimentação	Formas de processamento			
	Café Bóia	Cereja descascado	Cereja	Roça
Lama asfáltica	7,03 C a	8,16 A a	7,70 B a	7,27 C b
Terra	6,84 B a	7,62 A b	6,70 B b	7,66 A a
Média geral	7,37			
CV (%)	1,95			

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na horizontal e minúsculas na vertical, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 4 – Ocorrência de microrganismos em amostras de café, secadas em dois tipos de terreiros e processadas de quatro maneiras diferentes. EPAMIG-CTSM – Lavras/MG, 2007.

FORMAS DE PROCESSAMENTO	LAMA	
	ASFÁLTICA	TERRA
CEREJA	<i>Fusarium</i>	<i>Fusarium</i>
	<i>Cladosporium</i>	<i>Cladosporium</i>
CEREJA DESCASCADO	<i>Fusarium</i>	<i>Fusarium</i>
	<i>Cladosporium</i>	<i>Cladosporium</i>
CAFÉ DA ROÇA	<i>Fusarium</i>	<i>Fusarium</i>
	<i>Cladosporium</i>	<i>Cladosporium</i>
	<i>Penicilium</i>	<i>Asp. Niger</i>
	<i>Asp. ochraceus</i>	<i>Asp. ochraceus</i>
BÓIA	<i>Fusarium</i>	<i>Fusarium</i>
	<i>Cladosporium</i>	<i>Cladosporium</i>
	<i>Asp. ochraceus</i>	

A secagem conduzida no terreiro de lama asfáltica promove uma melhoria na qualidade do café, principalmente quando se utilizam as formas de processamento cereja descascado e cereja. A secagem no terreiro de lama asfáltica além de proporcionar um café com qualidade superior ao café secado em terreiro de terra, apresenta custo de construção bem menor que para os terreiros de concreto, asfalto e telado suspenso.

Os baixos valores de polifenóis em todas as formas de processamento indicam uma colheita com baixo percentual de frutos verdes o que irá contribuir para produção de um café de melhor qualidade.

Os teores de açúcares totais apresentam-se mais elevados nos cafés secados no terreiro de lama asfáltica nas formas de preparo cereja e cereja descascado. Os outros componentes químicos analisados encontram-se dentro da faixa indicada para cafés de qualidade.

Os microrganismos encontrados são os que ocorrem com determinada frequência em todas as formas de processamento e secagem.