

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DO CAFÉ SUBMETIDO A DIFERENTES PROCESSAMENTOS E SECAGEM

W.S Araujo – Eng. Agr.COOPERCAM, K.S.F. Junior – Professor EngAgrMsc. Cesepe- Centro Superior de Ensino e Pesquisa de Machado - MG

O café é um fruto muito apreciado em todo mundo, principalmente nos países frios, como EUA, UE e Japão, cujo preço baseia-se em parâmetros qualitativos e varia significativamente em função da qualidade apresentada. Em geral os fatores que influenciam na qualidade do café são divididos em dois grupos, nos fatores de pré-colheita: variedade, clima, solo (altitude, relevo e fertilidade), pragas e doenças; e os de pós colheita: teores de verde, boia e cereja; abanação, lavagem e separação; tempo de secagem, método de secagem (via úmida ou via seca), classificação e beneficiamento (CAMARGO, 2007). A secagem do café é uma das principais fases do processo de preparo do café, tem um efeito marcante na determinação da qualidade do produto final que determina o nível de classificação, o valor comercial e o tipo de bebida do produto. A secagem natural é realizada pela exposição do café a pleno sol em terreiros ou secadores artificiais. No caso de terreiros, algumas desvantagens devem ser mencionadas, como o baixo rendimento, e um período mais longo para secagem além do produto estar sujeito a variações climáticas, ficando assim susceptível a ataques de fungos e bactérias podendo perder qualidade por fermentação.

O trabalho foi realizado no sítio Ribeirão da Onça, no município de Campos Gerais, sul de Minas Gerais na latitude 21°16.34' 52"S, longitude 45°44.34' 90"O e altitude de 850 metros. Foram utilizados frutos de café arábica (*Coffea arábica*), da variedade Catuai Vermelho 144 no estádio de maturação fisiológica, que após a colheita foram separados em 2 grupos de café: Café cereja desmucilado e café natural, e posteriormente, cada um dos grupos foram divididos em três diferentes formas de secagem e submetidos em terreiro de concreto, chão batido e chão batido com pano de polietileno. No caso do grupo de cereja desmucilado, os grãos de cafés passaram pelo lavador, foi para o descascador desenvolvido junto ao Instituto Federal Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado, e depois submetido ao desmucilador onde a remoção da mucilagem se dá por atrito entre os grãos e o cilindro metálico com a água. Para obter melhor homogeneidade entre os tratamentos, foram utilizados quadros de madeira de 1m de comprimento por 1m de largura por 0,03 m de altura e dispostos próximos um do outro. Os grãos de cafés foram colhidos e colocados no mesmo dia para secagem em todos os tratamentos ao mesmo tempo, e foi utilizado o método de secagem segundo BORÉM (2008), também foi feita a coleta de dados de temperatura e umidade relativa do ar todos os dias às 13 h. Foi utilizado medidor de umidade eletrônico, beneficiador Pinhalense e classificador de peneira 16 da cooperativa local. O experimento foi montado segundo o esquema fatorial 2x3 (duas formas de preparo de café, 3 tipos de secagem) em Delineamento Inteiramente Casualizado com 4 repetições e distribuídos em lotes de um metro quadrado com 15 litros de café cada. Todos os tratamentos foram classificados peneira 16 acima e foi avaliada a qualidade sensorial segundo a SpecialtyCoffeeAssociationofAmerica (SCAA, 2009) que propõe a metodologia que avalia os atributos de Fragrância/Aroma, Uniformidade, Ausência de Defeitos (Xícara Limpa), Doçura, Sabor, Acidez, Corpo, Finalização, Equilíbrio, Defeitos e Avaliação Global conforme terminologia apresentada por Lingle (1986).

Avaliar a influência dos diferentes processamentos de secagem do grão de café na qualidade da bebida nos processos de via seca (natural) e via úmida (desmucilado),

Os resultados obtidos nesse trabalho mostraram que o tipo de terreiro influencia na qualidade do café processado, uma vez que os cafés submetidos a secagem em terreiro de concreto tiveram médias acima de 80 pontos pela metodologia SCCA.

### RESULTADOS

Os grãos de cafés vindo da lavoura chegaram com 15% de grãos cerejas, 20% de grãos verdes e 65% de grãos boias. Foram feitos acompanhamentos dos teores de umidade da massa dos tratamentos até atingirem aproximadamente 12% de umidade, com intervalos de 3 dias após a primeira amostragem.

No processamento em terreiro de concreto, todos os tratamentos tiveram 3 dias à menos de secagem, e também no tratamento terreiro de pano de polietileno no café desmucilado, o que assemelha o que diz REINATO (2006), “preferencialmente, a secagem deve ser realizada em terreiros concretados. Em comparação com terreiros de terra, favorecendo a secagem mais rápida e a obtenção de cafés de melhor qualidade”.

De acordo com os resultados apresentados na tabela 1 - Classificação por média de notas (SCAA) de acordo com o tipo de terreiro e processamento do café, podemos verificar que houve diferença estatísticas entre o tipo de secagem em terreiro, influenciando diretamente na média de notas, o que resulta na qualidade do café.

Tabela 1 -Classificação por médias de notas (SCAA) de acordo com tipo de terreiro e processamento

Tipos de Terreiros	Café Natural	Café Desmucilado
Concreto	81,12 a1	80,62 a1
Pano de Polietileno	79,25 a1	79,62 a1
Terra	77,50 a2	77,75 a2

\*letras idênticas e números diferentes diferem estatisticamente Teste de media ScootKnott 5%

Borém e Reinato (2006) verificaram que a secagem em terreiro de terra alterou negativamente a qualidade do café.

Os resultados obtidos foram semelhantes aos encontrados na literatura estudada, onde os cafés submetidos à secagem em terreiros mantiveram a boa qualidade do produto, com exceção do café secado em terreiro de terra comprovando a interferência negativa que esse tipo de pavimentação exerce na qualidade final. BORÉM (2008).

### CONCLUSÃO

Conclui-se que os tipos de terreiros influenciam na qualidade final do café processado, o que pode ser verificado, no café Natural e Desmucilado processados em terreiros de concreto e pano de polietileno, sendo superiores estatisticamente em relação aos processados em terreiro de terra. Destacando que foi possível obter cafés com notas superiores a 80 pontos. Vale ainda destacar que não houve chuva durante a secagem o que facilitou a secagem dos grãos em terreiro de pano com polietileno e no terreiro de terra diminuindo a dificuldade do manejo e ataques de fungos maléficos, equiparando a secagem em terreiro de concreto.