

Agronomia

Uso de fermentador rotativo na fermentação de café arábica

Bruno Nascimento Silva - Oitavo módulo de Agronomia, UFLA

Dalyse Toledo Castanheira - Orientadora, DAG/UFLA - Orientador(a)

Rodrigo Silva Resende Pereira - Graduando em Agronomia, UFLA

Antônio Augusto Rezende Reis - Graduando em Agronomia, UFLA

Alisson André Vicente Campos - Dourando em Fitotecnia – UFLA.

Bruno Batista Ribeiro - Pesquisador Origina.

Resumo

O café é uma das commodities mais comercializadas do mundo, sendo a segunda bebida mais consumida. Porém, os consumidores de café tem buscado por cafés que proporcionem maior qualidade, em especial por cafés. Os principais atributos de cafés de qualidade são físicos, com peneiras superior a peneira 16, sensorial, que são pontuados por 11 atributos sensoriais, com notas superiores a 80 pontos da escala da SCAA e química. A fermentação em biorreatores pode melhorar a qualidade do café pela padronização do processo. Porém, para uma fermentação normalmente é realizada em tonéis que são estáticos, influenciando na forma da fermentação. Desta forma, para uma produção de cafés especiais, as interações de fermentação de forma mais homogênea, associadas a cultivar e o processo de secagem permitem a produção de um café com notória qualidade. O objetivo deste trabalho foi de avaliar a fermentação do café com utilização de um equipamento fermentador com capacidade de 1.800 L (Parceria Palini) em conjunto com estratégias de secagem. O experimento foi conduzido no setor de cafeicultura da UFLA. A cultivar utilizada foi a Mundo Novo IAC 379/19. Os tratamentos foram quatro tempos de fermentação: 80, 96, 108 e 120 horas, em DIC. Os cafés foram secos no terreiro de asfalto até atingirem umidade de 11,5% e deixados em período de descanso por 30 dias. Serão realizadas análises da composição química dos grãos e sensoriais dos frutos. Os dados serão submetidos a análise de variância e posteriormente teste de médias de Tukey a 5% de significância. O uso do fermentador auxilia na homogeneização e padronização da fermentação, permitindo a produção de lotes em tamanhos maiores. As atividades realizadas neste experimento foram divulgadas no 22º Encontro Sul Mineiro de Cafeicultores, realizado na UFLA, uma forma de extensão dos resultados obtidos.

Palavras-Chave: Biorreator, Cilindro rotativo, Fermentação controlada.

Instituição de Fomento: Instituição privada

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=QdthAvMeK10>