

Engenharia Agrícola

## **COLORIMETRIA EM GRÃOS DE CAFÉ “COFFEA ARÁBICA”, SUBMETIDOS A DIFERENTES TEMPOS DE ARMAZENAMENTO**

Samuel Vieira de Oliveira Silva - Graduando em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG.

Flávio Meira Borém - Prof. Dr. no departamento de Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Lavras, Lavras – MG. - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - TAE no Laboratório de Processamento de Produtos Agrícola, Universidade Federal de Lavras, Lavras – MG.

Luana Haeblerlin - Doutoranda no programa de Pós-graduação em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Lavras, Lavras – MG.

Laís de Oliveira Silva - Doutoranda no programa de Pós-graduação em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Lavras, Lavras – MG.

### **Resumo**

Na busca do cumprimento dos rigorosos critérios internacionais de verificação de qualidade do café, novas tecnologias têm sido implementadas por produtores. Dentre essas tecnologias, destacamos as embalagens de alta barreira que tem o desafio de armazenagem de cafés especiais, preservando suas qualidades. Sabe-se que o armazenamento em embalagens convencionais proporciona uma desvalorização comercial no café, devido, principalmente, ao branqueamento dos grãos. O trabalho a seguir tem por objetivo avaliar a mudança de cor nos grãos de café durante 18 meses armazenamento, em embalagens de alta barreira, e foi determinado por meio dos parâmetros “L” (luminosidade), “a” e “b” (coordenadas de cromaticidade). Os frutos de Coffea arábica var.Catucaí 2SL foram colhidos e separados por densidade de forma mecânica. Foi realizada a seleção de frutos maduros e estes submetidos à secagem contínua, em secador estático, de camada fixa até atingirem teor de água de  $11,0 \pm 0,2\%$ . Após a secagem os cafés em coco foram acondicionados em embalagens de dupla camada de papel e uma plástica, onde ficaram 30 dias em descanso. Após o descanso as amostras foram beneficiadas, 600g de cada repetição dos cafés beneficiados foram acondicionados em embalagens de alta barreira e levados para o armazém da SanCoffee, na cidade de Santo Antônio do Amparo – MG, onde ficaram armazenados por 18 meses. O experimento foi realizado em duas repetições. Para avaliar a alteração de cor dos grãos, foram realizadas análise de cor antes do armazenamento, 9 e 18 meses de armazenamento. Os parâmetros “L”, “a” e “b” obtidos em 5 repetições para cada amostra. Tendo em vista o parâmetro “L” que varia de 0 a 100 (0= preto, 100= branco), é possível avaliar que os valores médios foram elevados de 49,17 para 51,38. Em relação ao parâmetro “a” que se refere às coordenadas vermelho/verde (+a= vermelho, -a= verde), é possível avaliar que os valores médios foram elevados de 0,43 para 1,68. Em relação ao parâmetro “b” que se refere às coordenadas amarelo/azul (+b= amarelo, -b= azul), é possível avaliar que os valores médios foram elevados de 8,20 para 10,62, sendo as medições um comparativo de tempo 0 e após 18 meses de armazenamento em alta barreira. Conclui-se que, durante o período de 18 meses de armazenamento de cafés naturais beneficiados crus, houve branqueamento dos grãos, diminuição no espectro verde e no espectro azul dos grãos. Agradecimento à Capes, CNPq, FAPEMIG e INCT/Café.

Palavras-Chave: Colorímetro, Espectro, Branqueamento.

Instituição de Fomento: CNPq - UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/PXxeKKSJnQ>

Sessão: 2

Número pôster: 67

Identificador deste resumo: 1867-16-1285

novembro de 2022