

Agronomia

Avaliação da cor do café natural submetido a secagem intermitente ao longo de um ano de armazenamento em embalagem alta barreira

PEDRO HENRIQUE TOLEDO DA COSTA - Graduando em Agronomia, Dag, UFLA

Flávio Meira Borém - orientador, professor do departamento de engenharia agrícola, ufla. - Orientador(a)

Luana Haerberlin - doutoranda em engenharia agrícola, DEA, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - técnica administrativa, DEA, Ufla

Tayná de Oliveira Silva - Graduando em Engenharia Agrícola, DEA, UFLA.

João Victor Godoy - Graduando em Agronomia, Dag, UFLA

Resumo

A cor é um dos parâmetros que mais sofre com alterações ao longo do armazenamento, mostrando-se como um aspecto físico de grande importância na comercialização. Diante desse fator, se torna de grande relevância realizar estudos científicos sobre a cor, correlacionados com processos pós-colheita e o armazenamento. Portanto, esse trabalho tem como intuito analisar a cor de um café natural submetido a secagem intermitente ao longo de um ano de armazenamento. O café utilizado no experimento foi da cultivar catucaí 2SL, adquirido no município de Nazareno, MG, onde foi selecionado manualmente. Foi secado (secador mecânico de camada fixa, fluxo de ar 20 m³.min⁻¹.m⁻² e temperatura da massa de 39±1° C.) de forma contínua até teor de água em torno de 30 a 35%(b.u), quando o café passou por um descanso de 12 horas, posteriormente votando a secagem até chegarem em torno de 20 a 25%(b.u), quando passaram pelo mesmo processo e retornaram a secagem, chegando ao teor de água entre 16 a 18%(b.u) para que tivessem o último descanso, de 24 horas e em seguida voltou ao secador, onde permaneceu até chegar a 11%(b,u). Após o descanso de 30 dias e o beneficiamento o café foi alocado em embalagens alta barreira, com 600g por amostras, armazenados na Sancoffee em Santo Antônio do Amparo, MG, durante 12 meses, com análises da cor nos tempos de 0, 6 e 12 meses. Os dados foram gerados a partir de um colorímetro Minolta® CR 310 (iluminante C e ângulo 10°), medindo-se os parâmetros L (luminosidade), a e b (coordenadas de cromaticidade). Com base em uma análise estatística, foi constatado que todos os dados obtidos a partir dos parâmetros L, a e b apresentaram diferença significativa ao longo do tempo. Dessa forma, o café natural mesmo com secagem intermitente e armazenado de forma adequada, apresentou alteração significativa na cor. Agradecimentos: FAPEMIG, CNPq, CAPS, INCT- Café, UFLA.

Palavras-Chave: cor, secagem intermitente, armazenamento.

Instituição de Fomento: universidade federal de lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/CBz-cxFERg0>