

Engenharia de Alimentos

CONTROLE DA SECAGEM DE GRÃOS DE CAFÉ ESPECIAL

Bruna dos Santos Silva - 8º semestre de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Loyane Silvestre Alves - 13º semestre de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Heloísa de Toledo - 6º semestre de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Pamella Fernandes Oliveira Barbosa - 1º semestre de Química Bacharel, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Lílian Vanessa Silva - 8º semestre do Doutorado em Ciência dos Alimentos, PPGCA, UFLA.

Luisa Pereira Figueiredo - professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - luisa.figueiredo@ufla.br. Orientador(a). - Orientador(a)

Resumo

O processamento pós-colheita inclui várias etapas, sendo a secagem uma das mais importantes, pois visa remover a água do grão para evitar o desenvolvimento de micro-organismos e assegurar um bom armazenamento e qualidade do café. O objetivo do trabalho foi acompanhar a secagem do café do “Projeto do Pé à Xícara” que é parte do projeto “Efeitos da broca sobre a qualidade de grãos de café arábica”. Café em coco da variedade Catuaí vermelho IAC 99 foi colocado em peneiras e exposto ao sol formando quatro amostras: café boia natural, verde fermentado, cereja natural e cereja fermentado. No período da tarde, após recolher o café, a perda de água, a densidade e a temperatura dos grãos foi analisada por medidor de umidade GAC 2100; e a temperatura e umidade do ar foram medidos por Termohigrômetro AK625. Após 6 dias, constatou-se que a umidade das amostras atingiu o nível desejado. No primeiro dia de análise, as amostras do café boia natural, verde fermentado, cereja natural e cereja fermentado tiveram umidade média de 12,63%, 14,53%, 13,43% e 14,47%, já no último dia, as umidades foram de 12,53%, 12,27%, 13,17% e 12,23%, respectivamente. Os cafés foram armazenados por 30 dias para se obter o equilíbrio da seca e finalmente analisados, com umidades finais de 11,6% a 12,2%. Umidade menor que 10%, acarreta em perda de peso e quebra do grão; e maior que 12% facilita a deterioração do grão por micro-organismos. Conclui-se que a secagem dos cafés foi corretamente conduzida, pois todos os cafés atingiram nota maior de 84 pontos, sendo cafés especiais.

Palavras-Chave: umidade, temperatura, micro-organismos.

Instituição de Fomento: UFLA, DCA, PIBIC, CNPq e FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/fgT06_jrtKk