

Agronomia

ANÁLISE DA QUALIDADE DE CAFÉS NATURAL E CEREJA DESCASCADO, DURANTE O ARMAZENAMENTO APÓS SECAGEM POR DIFERENTES TÉCNICAS

Maria Fernanda Nunes Nogueira - 8º módulo Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/ CNPq.

Fernando Augusto Sales Ribeiro - Mestre Agronomia/ Fitotecnia UFLA

Ana Luiza de Oliveira Vilela - Pós doutorada Agronomia/ Fitotecnia UFLA, Bolsista INCT Café/FAPEMIG

Janaína Guarieiro Ribeiro de Assis - Pós doutorada Agronomia/ Fitotecnia UFLA, Bolsista EMBRAPA Café

Gabriela Ribeiro Gontijo - 2º período Doutorado Agronomia/Fitotecnia UFLA, bolsista CAPES

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa - Pesquisadora EMBRAPA Café, Orientadora. - Orientador(a)

Resumo

No processamento pós-colheita de café, o método de secagem influencia diretamente nas características que atribuem qualidade à bebida. No Brasil, são utilizados, basicamente, três métodos para a secagem do café: em terreiro, suspenso sobre telados e em secadores mecânicos. A secagem em terreiro e suspenso sobre telados pode proporcionar menor taxa de secagem, pela exposição às condições climáticas, que podem prejudicar a qualidade final do café. Já os secadores mecânicos realizam a secagem artificial dos grãos, onde o ar aquecido em diferentes temperaturas é forçado a passar através da massa de grãos. De acordo com o fabricante, a CoolSeed®, o secador de bandejas SBJ se apresenta como uma alternativa viável, técnica e econômica para a substituição do terreiro, proporcionando economia de espaço, qualidade de secagem com melhor preservação da qualidade do café. Assim, o objetivo nessa pesquisa foi comparar essa metodologia com métodos de secagem convencionais, verificando a qualidade e características sensoriais. Foram utilizados grãos de *Coffea arabica* L. da variedade Topa'zio. Após secagem por diferentes métodos, a cada três meses, durante o período de nove meses, foram retiradas amostras para as análises sensoriais, por meio da metodologia SCA. Já a condutividade elétrica foi realizada em grãos de café, imersos em água deionizada por um período de 24 horas em câmara regulada a 25 °C. Após esse período, procedeu-se a leitura da condutividade elétrica na solução, utilizando-se condutivímetro de bancada. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado. De acordo com os resultados, para o café tipo cereja descascado, o método de secagem em terreiro é mais prejudicial, sendo os métodos secador SBJ e telado suspenso, os melhores. Já para o café natural, tanto os dados de condutividade elétrica como os de pontuação final indicam que a secagem em telado suspenso foi prejudicial, com queda mais acentuada na qualidade dos cafés durante o armazenamento. Com isso, podemos concluir que, o uso de secadores pode ser vantajoso, pois além de não deixar os grãos expostos às condições climáticas, também não ocasionam menores qualidades de grãos.

Palavras-Chave: *Coffea arabica* L, métodos, pós-colheita .

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=mx99Sv_obCc