

Engenharia Agrícola

IMPACTOS DA ALTITUDE NO BRIX E NA TEMPERATURA DO CAFÉ FERMENTADO POR 96 HORAS

Lucas de Oliveira Brandão - 6º período da Agronomia, UFLA, bolsista FAPEMIG/UFLA

Flávio Meira Borém - Orientador, Professor do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA - Orientador(a)

Pedro Henrique Toledo da Costa - 10º período da Agronomia, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnico Administrativo do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Luana Haerberlin - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Engenharia Agrícola, UFLA

Resumo

No cenário atual da cafeicultura a pós-colheita é um ponto chave na produção. Quando essa etapa é executada da maneira correta o produto é potencializado, gerando um café de qualidade, aumentando o valor agregado. A qualidade do café está relacionada a diferentes fatores como: altitude, cultivar, micro clima da região, processamento, histórico de produção, topografia dentre outros. Neste contexto um processamento que vem se destacando é a fermentação, que é definida como a degradação de moléculas da mucilagem do fruto por meio de microrganismos que podem ou não ser inoculados. O objetivo desse trabalho foi comparar o processo de 96 horas da fermentação de cafés de diferentes altitudes, por meio da temperatura e do grau brix. Foi realizada a colheita seletiva de frutos de café da variedade Catuaí 62 cultivados a 908 m e 1240 m, em uma propriedade do município de Cristina MG, na região da Serra da Mantiqueira de Minas. Finalizada a colheita, os frutos foram submetidos ao lavador para separação do café boia e do café verde do cereja. Posteriormente, foi realizada uma seleção manual para separar apenas os frutos maduros. Após isso, os frutos maduros foram colocados em embalagens herméticas, onde ficaram submetidos a fermentação por 96h, com aferições de brix e temperatura a cada 12h (0, 12, 24, 36, 48, 60, 72, 84, 96h) de fermentação. Em seguida, os frutos foram transportados para o galpão do Laboratório de Processamento de Produtos Agrícolas (LPPA – UFLA), onde passaram pela secagem, descanso e beneficiamento. Na fermentação solida do café Catuaí 62 por 96h, ocorreu uma redução do brix ao longo do tempo, devido ao consumo de sólidos solúveis que ocorre no processo fermentativo. Entretanto, foi apresentada diferença significativa para a concentração de sólidos solúveis entre as altitudes, pois o café colhido a 1240 m apresentou maior estabilidade a partir de 72h do processo fermentativo, conseguindo manter um maior grau brix. A temperatura passou por uma variação, inicialmente sofrendo aumento (até 60h), depois redução (até 80h) e novo aumento no final do processo (96h). Pode se concluir que a temperatura variou ao longo da fermentação e houve aumento em relação a inicial, e que apesar de ocorrer uma diminuição do grau brix em 96h de fermentação independente da altitude, o café colhido a 1240m apresenta menor perda devido a uma estabilização a partir de 72 h do processo fermentativo. Agradecimentos: UFLA, PIVIC, CAPES, CNPQ, Fapemig, INCT-Café

Palavras-Chave: fermentação , altitude , grau brix.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/bU5bAxUjMYg>