

Agronomia

## **BENEFICIAMENTO DO CAFÉ: ANÁLISE DE DANOS AOS GRÃOS DURANTE O PROCESSO**

Mariana Chagas Costa - 5º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica voluntária.

Fernando Augusto Sales Ribeiro - Mestre Agronomia/Fitotecnia UFLA

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

Ana Maria Oliveira Ferreira - Pós doutorada Agronomia/Fitotecnia UFLA, Bolsista EMBRAPA Café;

Rafaela Rezende Mizael - 2º período Mestrado Agronomia/Fitotecnia – UFLA, bolsista CAPES;

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

### **Resumo**

O mercado do café vem se tornando cada vez mais exigente, a qualidade se tornou um fator muito importante, sendo dependente de um bom manejo em todas as etapas produtivas. Os grãos são muito sensíveis às operações da pós-colheita, os danos podem interferir nos atributos fisiológicos, químicos, bioquímicos e sensoriais, propiciando bebidas de menor qualidade, com consequente redução do valor agregado. Assim, o objetivo nessa pesquisa foi diagnosticar danos físicos e mecânicos durante o fluxo de beneficiamento de cafés especiais, identificando em qual etapa do processo isto ocorre com maior intensidade. O experimento foi realizado na Fazenda Samambaia, situada na cidade de Santo Antônio do Amparo. No experimento utilizou-se grãos de café da cultivar Topázio, coletados em pontos do fluxo de processamento e beneficiamento: lavador, descascador, desmucilador, centrífuga, secagem em terreiro, elevador 1, beneficiadora e elevador 2. O mesmo café seguiu para a Cooperativa San Coffee para uma segunda etapa, com mais 6 coletas no fluxo: catador de pedras, elevador 3, mesa dessimétrica, máquina de separação por cor e elevador final. As amostras foram coletadas antes e após cada máquina e equipamento, posteriormente submetidas às avaliações de danos, por meio dos testes de tetrazólio adaptado para grãos de café e teste LERCAFÉ com hipoclorito. As metodologias foram adaptadas de acordo com pré-testes realizados para definir a intensidade de coloração dos grãos submetidos as soluções, sendo que quanto mais intensa a cor, maior o dano ocorrido. Os valores correspondentes aos dados foram ponderados aplicando-se a fórmula descrita:  $IC (\%) = \frac{[Somatório (f.v)]}{[n.x]} * 100$ ; em que, IC = Intensidade de coloração; f = número de grãos com determinada nota; v = nota observada; n = número total de grãos avaliados; x = grau máximo de intensidade na escala. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott, a 5% de probabilidade. Conclui-se que as etapas de processamento/beneficiamento do café causaram danos físicos ou mecânicos cumulativos aos grãos, sendo a etapa com maior intensidade, a secagem em terreiro, onde há o deslocamento de motocicletas de forma intermitente para o revolvimento e secagem, potencialmente causando severos danos aos grãos de café.

Palavras-Chave: Operações pós-colheita, Danos mecânicos, LERCAFÉ.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=8KMjw0Js2F0>