

Engenharia Agrícola

IMPACTO DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM NA QUALIDADE DOS CAFÉS ESPECIAIS: ANÁLISE DO TEOR DE ÁGUA NOS GRÃOS DE *Coffea arábica* L.

TAYNÁ DE OLIVEIRA SILVA - 7º módulo de Engenharia Agrícola, UFLA, PIBIC/UFLA

FLÁVIO MEIRA BOREM - Orientador DEA, UFLA - Orientador(a)

ANA PAULA DE CARVALHO ALVES - Coorientadora DEA, UFLA

CLAUDIA MENDES DOS SANTOS - Pós-doutoranda DEA, UFLA

Resumo

A excelência do café tem origem no campo e passa por diversas etapas, incluindo a colheita, a pós-colheita, e se estende ao armazenamento e transporte. O armazenamento dos grãos visa conservar o produto por um período específico. Entretanto, fatores como a qualidade e o metabolismo do grão, a umidade, as condições ambientais do armazém, o tipo de embalagem e a duração do armazenamento podem impactar negativamente as características do café, prejudicando sua qualidade sensorial. Com isso, o objetivo deste estudo é avaliar o comportamento de grãos de café verde sob diferentes níveis de processamento e qualidade, acondicionados em embalagens de juta e impermeáveis e armazenados em ambiente refrigerado e não refrigerado, analisando a propriedade física teor de água. O experimento foi instalado, tendo como base: dois ambientes de armazenamento, com qualidade e processamento diferenciados, sendo dois lotes de café natural e um CD e dois tipos de embalagem. As amostras de cafés especiais (*Coffea arabica* L.) foram inicialmente avaliadas com 82 pontos (natural e o CD) e outro com 84 pontos (natural), segundo Q-graders certificados pela Specialty Coffee Association (SCA). Os grãos foram armazenados em duas embalagens diferentes uma permeável à umidade e gases (juta-J) e outra de alta barreira (alta barreira-HB) -com capacidade de 10 kg cada. Uma parte destes cafés foi mantida em condições ambientes sem controle de temperatura outra parte em ambiente refrigerado, no Armazém Logística Integrada Varginha, em Varginha – MG. Os cafés foram estudados ao longo dos nove meses de armazenamento, com amostragem aos 0, 6, 9 meses. Apenas os cafés que passaram pelo tratamento CD 82 não apresentaram resultados com variação significativa no teor de água. Os demais demonstraram variação significativa ao longo do tempo, sendo essa mudança mais significativa para as amostras refrigeradas e acondicionadas em embalagens de juta, independentemente do nível de qualidade. Conclui-se que a diferença no teor de água, evidencia a permeabilidade oferecida pelo material, o que permite trocas indesejadas dos grãos com o ambiente, principalmente as amostras armazenadas em embalagens de juta. E para assegurar a qualidade do grão durante o armazenamento, o uso de embalagens de alta barreira ou métodos de armazenamento refrigerado são opções eficazes.

Palavras-Chave: Armazenamento refrigerado, Cafés especiais , Qualidade.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/xsMnTcwJ_oY?si=fUZEBGYGqbm7XiXW