

Agronomia

## **Avaliação do teor de água de café “passa descascado” durante o armazenamento**

PEDRO HENRIQUE TOLEDO DA COSTA - 6º modulo de agronomia, UFLA, iniciação científica PIVIC/UFLA.

Gabriel carvalho Matias - mestrando DEA, UFLA.

Flávio Meira Borém - Orientador DEA, UFLA. - Orientador(a)

Ana Paula de Carvalho Alves - Coorientador DEA, UFLA.

### **Resumo**

Com um grande aumento na produção brasileira de café nos últimos anos, a população consumidora vem cada vez mais exigindo cafés de uma qualidade superior, assim é necessário que os mesmos sejam armazenados de forma que mantenham suas características físicas, químicas e bioquímicas, afim de garantir a qualidade inicial, a conservação está diretamente ligada ao metabolismo dos grãos que agirá de forma mais intensa quanto maiores forem a temperatura do ambiente, umidade relativa e os teores de água do produto. Assim, é de extrema importância realizar o estudo do uso de diferentes embalagens e avaliar também os diferentes ambientes, sendo assim, o objetivo neste trabalho foi avaliar o teor de águas no armazenamento, em duas embalagens (alta barreira e juta) e dois ambientes (refrigerado e não refrigerado) durante 9 meses de armazenamento. O experimento foi realizado com base na pesquisa de mestrado de Gabriel carvalho Matias, com orientação do Prof. Dr. Flávio Meira Borém, onde o mesmo foi instalado no armazém Logística Integrada Varginha, localizado na cidade de varginha MG, tendo como matéria prima grãos de café passa descascado com avaliação sensorial em torno de 84 pontos, os quais foram submetidos a nove meses de armazenamento distribuídos de quatro diferentes tratamentos. Foi retirado amostras para análise nos períodos de zero, seis e nove meses. As análises de teor de água foram realizadas seguindo a norma ISSO 6673, onde foi utilizado uma estufa a 105° C + ou - 1° C durante 16 horas + ou - 0,5 horas. As amostras foram levadas a estufa em duplicata para obtenção do teor de água dos grãos crus por uma relação da massa inicial e final. Dentre os tratamentos, os três primeiros não apresentaram grande variância no teor de água ao final dos nove meses, já o tratamento que o café foi acomodado em sacaria de juta em ambiente normal, apresentou uma considerável baixa no teor de água ao final dos nove meses, caindo de 11% de umidade para 10,6%, o que já está fora da recomendação (10,8% a 11,2%). Concluímos que o tratamento juta + ambiente normal foi o que mais influenciou negativamente café em relação ao teor de água, esse fato pode ser explicado pela maior exposição a altas temperaturas e umidade relativa, devido à falta de proteção da sacaria de juta. Agradecimentos: CNPq, Fapemig, CAPES e INCTCafé. Palavras-chave: cafés especiais, armazenamento, teor de água. Instituição de Fomento: PIVIC/UFLA.

Palavras-Chave: café especial, armazenamento, teor de água.

Instituição de Fomento: universidade federal de lavras

Link do pitch: [https://youtu.be/4\\_9bVM4389w](https://youtu.be/4_9bVM4389w)