

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAFÉS SUBMETIDOS Á DIFERENTES PROCESSAMENTOS PÓS COLHEITA

LGR Freire¹, PT Santini², RM Prado¹, JMA Mendonça¹, ¹Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, Campus Muzambinho, Brasil; ²Universidade Federal de Lavras, Brasil

O café é uma das culturas mais tradicionais da agricultura brasileira. Tendo seu cultivo iniciado a mais de 200 anos, é considerada uma cultura de grande expressão econômica do país (FAGAN et al. 2011). No entanto, é um dos produtos agrícolas cujo processamento requer especial atenção, a fim de manter preservadas as suas qualidades (NOBRE et al., 2011). Devido a isso, o café pode ser processado de duas maneiras: via seca, que produz o café em coco; e via úmida, que produz café despulpado e descascado (BORÉM et al., 2013).

Os processos técnicos, juntamente com a adoção de métodos químicos e físico-químicos, garantem a qualidade do café (PIMENTA, 2009). Inúmeros trabalhos tentam correlacionar a qualidade final da bebida do café com a composição química do grão, sugerindo que cafés de qualidade inferior apresentam menores teores de açúcares e proteínas e maiores de acidez total titulável e, principalmente, teores de compostos fenólicos (ABRAHÃO et al.; 2011). Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a influência do processamento pós colheita na caracterização físico química do café torrado.

O delineamento experimental utilizado foi em DIC, contendo 13 tratamentos, com 3 três repetições por tratamento. Foram colhidos cafés (*Coffea arabica*), cultivar Catuai amarelo, por derriça manual no pano, em lavouras do IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. No setor de pós-colheita realizou-se as operações para obtenção dos tratamentos: 1)MFLB - mistura de frutos lera baixa; 2)MFLA- mistura de frutos lera alta; 3)BN - bóia natural; 4) VM- 35%verde+Maduro 5) B- bóinha; 6)PN- passa natural; 7)MN-maduro natural; 8)MFS- maduro fermentado seco; 9)MFA- maduro fermentado em água; 10)MD- maduro descascado; 11)MDP- maduro despulpado; 12)PD - passa descascado; 13)VC- verde cana, a avaliação foi feita em três repetições por tratamento.

Adotou-se como padrão para a leira alta, uma densidade de 30 litros de café por metro quadrado e para leira baixa, 10 litros de café por metro quadrado. Os tratamentos MFLA e MFLB foram levados diretamente para a secagem em terreiro suspenso.

A primeira separação foi realizada por densidade em uma caixa d'água, originando os tratamentos 35% Verde + Maduro que afundou, e BN, que boiou foi retirado com uma peneira. Do tratamento BN foi retirado mais três tratamentos PN e B, que foi separado manualmente, após a separação seguiram direto para a secagem. O PD passou primeiro pelo descascador e logo após foi conduzido para secagem. Do tratamento 35% Verde + Maduro originou-se mais seis tratamentos sendo eles: MN; VC que foram levados para a secagem logo após a separação. Os tratamentos MFS e MFA, ficaram armazenados em sacos plásticos por 18 horas para que fermentação ocorresse. O MFA ficou submerso em água e o MFS não.

Por fim os tratamentos MD e MDP, que foram levados para o descascador modelo DC 6 marca Pinhalense. Após descascado o tratamento MD foi conduzido para secagem e, MDP ficou em água por 18 horas para que ocorresse a retirada da mucilagem.

A secagem dos cafés foi realizada em quadros confeccionados de madeira, com sombrite no fundo, com área de 1 metro quadrado. Os terreiros foram colocados a pleno sol, os cafés foram revolvidos a cada 45 minutos, até atingirem 11% de umidade. Após a secagem os cafés foram armazenados na sala de amostras por 20 dias, depois seguiram para o beneficiamento no descascador de amostras modelo DRC-2 da Pinhalense, após esse processo, as amostras foram acondicionadas em potes de polietileno de alta densidade e armazenadas no Laboratório de Classificação de Café.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para a variável PH, houve uma variação nos resultados para os diferentes processamentos utilizados. Observa-se que, o tratamento com maior valor de PH foi o PN (4,70), seguido dos tratamentos BN (4,61), MFLA (4,59), MFS (4,58), os quais não diferiram estatisticamente entre si.

Para a variável ATT, houve uma variabilidade nos resultados obtidos. Observa-se que, o tratamento com o maior valor de ATT foi o VC (0,81), seguido dos tratamentos VM (0,78), MFA (0,77), os quais não diferiram estatisticamente entre si. Dados de literatura mostraram que a diminuição da qualidade do café não está associada com o pH, mas com a elevação da acidez e essa estaria associada ao número de defeitos dos grãos (PIMENTA et al., 2009).

Para a variável Brix, houve variabilidade nos resultados obtidos. Observa-se que dentre os treze (13) processamentos avaliados, apenas um obteve um maior valor se destacando dentre os demais, sendo ele o MN (1,73), seguido por MFA (1,53). Uma maior quantidade de sólidos solúveis é desejada, tanto pelo ponto de vista do rendimento industrial, quanto pela sua contribuição para assegurar o corpo da bebida (MENDONÇA; PEREIRA; MENDES, 2005).

Na variável cinzas, houve uma menor variação nos resultados obtidos nos processamentos avaliados. Observa-se, que apenas os tratamentos VM (2,97), BN (3,03), PN (2,72) obtiveram resultados estatisticamente abaixo dos demais processamentos avaliados. Em estudo realizado por Müller, Huebner e Souza (2013), os valores de todas as marcas avaliadas apresentaram valores maior que 5%, limite máximo preconizado pela legislação (ABRAHÃO et al.; 2011). Isso indica que há uma quantidade elevada de impurezas nas amostras e que sofreram alterações durante o processo produtivo (MÜLLER; HUEBNER; SOUZA, 2013). No presente estudo, observa-se, que os cafés avaliados estavam livres de impurezas ou sujidades, pois apresentaram valores inferiores a 4%.

CONCLUSÕES

Conclui-se no presente trabalho que, o tratamento Maduro natural (MN), é o melhor processamento avaliado, pois proporcionou o maior valor de Brix, e o menor valor Acidez titulável.