

QUALIDADE DO CAFÉ EM FUNÇÃO DE DIFERENTES FORMAS DE PREPARO E TIPOS DE TERREIRO DE SECAGEM

S.J. de R. Chagas DSc, Pesquisador da EPAMIG Lavras-MG. E-mail: silviojrc@epamig.br; M. R. Malta DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG; F. M. Borém, PhD, Professor da Universidade Federal de Lavras-UFLA, Lavras/MG.

Sabendo-se da influência que a forma de preparo e secagem do café exercem sobre a sua qualidade, esse trabalho teve como objetivo verificar o efeito de diferentes formas de preparo e tipos de terreiro de secagem na composição química do café.

O presente trabalho foi desenvolvido no Pólo de Tecnologia em Pós-colheita do café da Universidade Federal de Lavras e no Laboratório de Qualidade do Café “Dr. Alcides Carvalho” da EPAMIG/CTSM-Lavras nos anos agrícolas de 2004/2005 e 2005/2006. Cafés da cultivar catucaí amarelo, produzidos na Universidade Federal de Lavras, foram colhidos no pano, divididos em três lotes, para a obtenção de diferentes formas de preparo. O primeiro lote de café colhido foi levado imediatamente para os terreiros de secagem sem nenhum tratamento prévio para a obtenção do café da roça (café com todos os estádios de maturação). O segundo lote foi lavado e os frutos foram separados por diferença de densidade, obtendo-se então as parcelas de cafés cereja+verde e bóia. Finalmente, o terceiro lote foi lavado e descascado para a obtenção do café cereja descascado. Após a obtenção destas diferentes formas de preparo, foram secados em terreiros de concreto, lama asfáltica, leito suspenso e terra, até atingirem cerca de 11-12 % de umidade para serem beneficiados e submetidos às análises químicas: acidez total titulável, açúcares totais, condutividade elétrica, polifenóis e sólidos solúveis.

O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com os tratamentos dispostos em esquema fatorial 4 x 4, sendo 4 formas de preparo do café (roça, cereja+verde, cereja descascado e bóia) e 4 tipos terreiro de secagem (concreto, lama asfáltica, leito suspenso e terra), totalizando 16 tratamentos com 2 repetições. As variáveis qualitativas foram submetidas à análise de variância e para comparação entre médias, foi utilizado o teste de Scott & Knott, a 5% de probabilidade.

Resultados e Conclusões

Verificaram-se diferenças na composição química dos grãos de café, em função tanto da forma de preparo quanto do tipo de terreiro de secagem utilizados, assim como interação entre esses dois fatores em todas as variáveis qualitativas avaliadas.

O café cereja descascado apresentou teores de açúcares totais iguais ou superiores as demais formas de preparo, bem como menores valores de condutividade elétrica, o que sugere que essa forma de preparo pode propiciar cafés de boa qualidade.

O terreiro de lama asfáltica apresentou comportamento, similar ao terreiro de concreto em relação à composição química nas diferentes formas de preparo e devido ao seu baixo custo, deve ser recomendado para pequenos cafeicultores e com isto, melhorar a qualidade dos cafés por eles produzidos.

De maneira geral, verifica-se um efeito deletério do terreiro de terra sobre os valores médios de condutividade elétrica em todas as formas de preparo.

Tabela 1 - Teores médios de polifenóis (%) de cafés preparados e secados de quatro formas diferentes.

Formas de preparo	Tipos de terreiro			
	Concreto	Lama asfáltica Asfáltica	Leito suspenso Suspenso	Terra
Cereja	5,90 A a	5,20 C b	6,16 A a	6,00 B a
Cereja descascado	5,18 B c	6,67 A a	5,63 B b	5,34 C c
Café da roça	5,82 A b	6,07 B a	6,26 A a	5,84 B b
Bóia	6,03 A b	5,87 B b	5,29 C c	6,81 A a

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical e minúsculas na horizontal, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott & Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 2 - Valores médios de acidez titulável total (mL de NaOH 0,1 N por 100g de amostra) de cafés preparados e secados de quatro formas diferentes.

Formas de preparo	Tipos de terreiro			
	Concreto	Lama asfáltica	Leito suspenso	Terra
Cereja	200,00 A a	212,50 A a	175,00 B a	187,50 A a
Cereja descascado	200,00 A a	200,00 A a	150,00 B b	200,00 A a
Café da roça	212,50 A a	200,00 A a	200,00 A a	200,00 A a
Bóia	175,00 B b	200,00 A a	212,50 A a	200,00 A a

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical e minúsculas na horizontal, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott & Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 3 - Valores médios de sólidos solúveis totais (%) de cafés preparados e secados de quatro formas diferentes.

Formas de preparo	Tipos de terreiro			
	Concreto	Lama asfáltica	Leito suspenso	Terra
Cereja	47,75 A a	40,62 A a	31,25 C b	43,75 A a
Cereja descascado	31,25 B b	31,25 B b	31,25 C b	43,75 A a
Café da roça	40,50 A a	40,62 A a	36,25 B b	43,75 A a
Bóia	31,25 B b	31,25 B b	43,75 A a	43,75 A a

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical e minúsculas na horizontal, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott & Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 4 – Teores médios de açúcares totais (%) de cafés preparados e secados de quatro formas diferentes.

Formas de preparo	Tipos de terreiro			
	Concreto	Lama asfáltica	Leito suspenso	Terra
Cereja	7,51 A a	7,70 B a	7,40 B a	6,70 B b
Cereja descascado	7,76 A b	8,16 A a	7,67 A b	7,62 A b
Café da roça	7,41 A b	7,27 C b	7,59 A a	7,66 A a
Bóia	6,68 B b	7,03 C a	7,26 B a	6,84 B b

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical e minúsculas na horizontal, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott & Knott a 5% de probabilidade.

Tabela 5 – Valores médios de condutividade elétrica ($\mu\text{s}\cdot\text{cm}^{-1}\cdot\text{g}^{-1}$ de amostra) de cafés preparados e secados de quatro formas diferentes.

Formas de preparo	Tipos de terreiro			
	Concreto	Lama asfáltica	Leito suspenso	Terra
Cereja	151,68 B c	155,64 A c	162,92 A b	171,63 A a
Cereja descascado	117,47 C c	118,79 B c	130,34 C b	144,15 B a
Café da roça	152,98 B b	160,25 A b	152,07 B b	171,12 A a
Bóia	170,36 A a	162,38 A a	151,37 B b	167,80 A a

Médias seguidas pelas mesmas letras maiúsculas na vertical e minúsculas na horizontal, não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Scott & Knott a 5% de probabilidade.