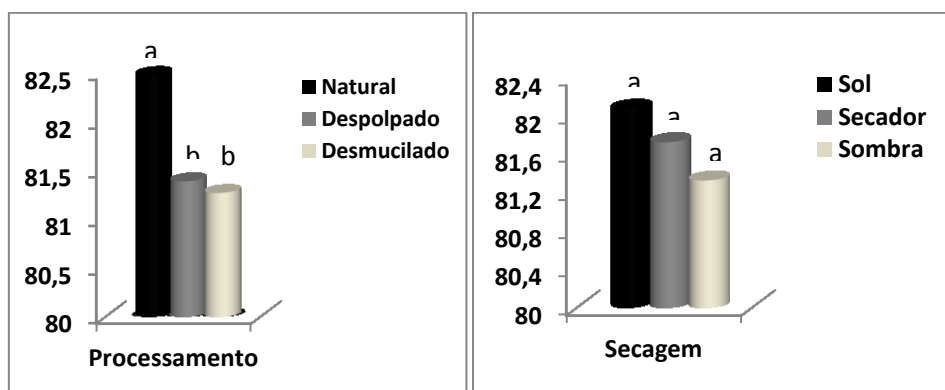


## QUALIDADE DO CAFÉ SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO E SECAGEM<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Trabalho financiado pelo FAPEMIG e pelo Consórcio Pesquisa Café. M.R. MALTA DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG. E-mail: marcelomalta@epamig.ufla.br ; S.D.V.F. ROSA DSc, Pesquisadora Embrapa Café; F.M. BORÉM DSc, Professor da UFLA; G.S. GIOMO DSc, Pesquisador do IAC; J.B. SANTOS – Graduando do curso de Ciências Biológicas da Faculdade Presidente Antônio Carlos de Campo Belo/MG; L.O. FASSIO, Tecnóloga em Alimentos, Bolsista do CNPq; P.M. LIMA – graduanda do curso de Engenharia de Alimentos da UFLA; M.S. BRITO, Estudante do curso de Química Industrial da UNILAVRAS.

Depois de colhido, o café pode ser processado de duas formas: por via seca e via úmida. Na forma de processamento por via seca, o fruto é seco na sua forma integral (com casca), dando origem aos cafés denominados coco, de terreiro ou naturais. O processamento por via úmida consiste na retirada da casca, polpa e/ou mucilagem do fruto maduro, que são substratos propícios ao desenvolvimento de microrganismos que podem provocar a ocorrência de fermentações prejudiciais à qualidade final do produto. Vários estudos sinalizam que a composição química dos grãos de café são dependentes da forma de processamento utilizado, contribuindo para características distintas na qualidade do café. Também durante a secagem, alterações fisiológicas podem ocorrer comprometendo a qualidade da bebida do café. Diversos estudos têm sido realizados no sentido de correlacionar a manutenção da qualidade fisiológica com a qualidade sensorial da bebida durante esse processo. Este trabalho teve como objetivo verificar a influência da secagem à sombra, ao sol e em secador na qualidade de cafés processados por via seca e via úmida. Os cafés utilizados neste experimento foram da cultivar Catuaí Amarelo IAC 62 produzidos na Fundação PROCAFÉ em Varginha/MG. Uma vez realizada a colheita seletiva dos frutos maduros, estes foram imediatamente encaminhados para serem processados na Universidade Federal de Lavras. Foram avaliadas três formas de preparo: café natural, desmucilado e despulpado. Após a obtenção destas três formas de preparo, os cafés foram então submetidos à secagem em peneiras à sombra, ao sol e em secadores de camada fixa com controle de temperatura de secagem de 35°C, até atingirem cerca de 11% de umidade (b.u.). Depois do processo de secagem, os cafés foram beneficiados e submetidos à análise sensorial segundo protocolo da Associação Americana de Cafés especiais (SCAA). De acordo com os resultados apresentados na Figura 1 verifica-se que tanto nas formas de processamento, quanto no tipo de secagem adotada, os cafés avaliados atingiram pontuação para serem considerados especiais, ou seja, acima de 80 pontos. Entretanto, o café natural se diferenciou das demais formas de processamento, atingindo nota superior. Já em relação ao tipo de secagem, não foram observadas diferenças significativas entre os métodos testados.



**Figura 1.** Análise sensorial de cafés submetidos a diferentes métodos de processamento e secagem. Médias seguidas pelas mesmas letras não diferem entre si, pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.