

INFLUÊNCIA DA SECAGEM LENTA E RÁPIDA NA QUALIDADE DO CAFÉ ARÁBICA¹

¹Trabalho financiado pela 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; 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.

Devido ao elevado teor de umidade em que é colhido, o café requer secagem adequada a fim de preservar sua qualidade. Nesta etapa, o teor de umidade é reduzido de aproximadamente 60% (b.u.) para 11% (b.u.), sendo que o processo de secagem em terreiros, em secadores mecânicos ou a combinação destes são os métodos mais utilizados. Pesquisas recentes têm indicado várias alterações na integridade das membranas celulares, processo de germinação, conteúdo de ácidos e açúcares, devido ao estresse provocado aos grãos, ao longo do processamento e secagem. A elevação da temperatura de secagem pode promover danos aos grãos, o que reduz sensivelmente a qualidade da bebida. Este trabalho teve como objetivo verificar a influência da secagem lenta e secagem rápida na qualidade do café. Os cafés utilizados neste experimento foram da cultivar Catuaí Vermelho IAC 144 produzidos na Fazenda Experimental de Machado-FEMA, da EPAMIG. Foram avaliadas três formas de preparo: café natural, cereja desmucilado e cereja despulpado. Para a obtenção dessas três formas de preparo, foi realizada colheita seletiva, sendo colhidos somente os frutos maduros, sendo que parte da parcela colhida já originou os cafés naturais. A parcela de cafés desmucilados foi obtida após a passagem dos frutos pelo lavador, pelo descascador de cerejas e, por último, para a retirada da mucilagem remanescente, passados em desmucilador mecânico. A parcela de cafés despulpados foi obtida da mesma forma que o café desmucilado, sendo que a retirada da mucilagem remanescente foi por meio de fermentação. Após a obtenção destas três formas de preparo os cafés foram então submetidos à secagem lenta, sendo secados em telados suspensos à sombra ou secados por meio de secagem rápida 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 (lenta ou rápida), os cafés foram beneficiados e submetidos à análise sensorial segundo protocolo da Associação Brasileira de Cafés especiais (BSCA). Por meio dos resultados apresentados na Tabela 1, verificam-se maiores notas na análise sensorial nos cafés submetidos à secagem lenta, ou seja, secagem à sombra, independente da forma de processamento utilizado. Esses resultados podem ser correlacionados com cafés que sofreram menos injúrias durante o processo de secagem, devido a menores taxas de secagem e, conseqüentemente, apresentam potencial para produção de cafés de melhor qualidade. Em relação ao tipo de preparo, observa-se que os cafés despulpados apresentaram maiores notas do que as demais formas de preparo, independentemente do tipo de secagem realizada. Esses resultados estão de acordo com trabalhos recentes que relatam que os cafés despulpados são mais tolerantes à secagem que os cafés naturais.

Tabela 1. Análise sensorial de cafés submetidos a diferentes formas de processamento e secagem.

Processamento	Secagem	
	Rápida (secador)	Lenta (sombra)
Natural	82,50 Bb	86,10 Ba
Despulpado	84,50 Ab	89,00 Aa
Desmucilado	83,20 Bb	86,00 Ba

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