

AVALIAÇÃO GRANULOMÉTRICA DE CAFÉS SUBMETIDOS A DIFERENTES TIPOS DE PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA

Denis Henrique Silva Nadaleti¹;
Jose Carlos Fante Neto²;
José Marcos Angélico Mendonça³,
Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça⁴

¹Graduando em Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, denishenriquesilva@yahoo.com.br

² Graduando em Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, neto_fante@hotmail.com

³Prof. MS, IFSULDEMINAS, Campus Muzambinho, jose.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br

⁴Profª Dra., IFSULDEMINAS, Campus Muzambinho, luciana.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br

Introdução

- Matiello (2010), separação dos cafés por peneiras é importante para possibilitar uma melhor uniformidade de torra.
- Brasil (2002) – Norma Especifica das Características Mínimas de Qualidade do Café, lotes com maior quantidade de grãos chatos graúdos são mais **VALORIZADOS**



Fonte: Neto 2013



• QUALIDADE - R\$

- Analise Sensorial
- Classificação Física
- Granulometria
- Composição Química
- Teor de Umidade
- Práticas de Manejo

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

- Desuniformidade de Florada



Fonte: Café Point - 2013

- Borém (2008) : diferenças marcantes existentes na anatomia, na composição química e no teor de água do fruto do cafeeiro em função do seu estágio de maturação, e o comprometimento da EFICÁCIA DO PROCESSAMENTO e na QUALIDADE FINAL ,proveniente da heterogeneidade dos frutos.
- SEPARAÇÃO DE FRUTOS
- PROCESSAMENTO – retirada de mucilagem

Objetivo

- O presente estudo teve como objetivo avaliar o comportamento do tamanho e formato de grãos em função de diferentes estádios de maturação e altura na leira de secagem.
- Qual tratamento apresenta lotes com maior granulometria.
- Obtenção de lotes homogêneos – agregação de valor.

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

Material e Métodos

- O experimento foi conduzido no Campus Muzambinho do IFSULDEMINAS.
- Frutos da cultivar Catuaí Amarelo, colhidos por derrixa mecanizada no pano.

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

Café colhido por derrixa total

Secagem

Lavador/Separador de Bóias

Café Bóia

Verdes e Maduros

secagem

Descasque

secagem

Mistura de frutos

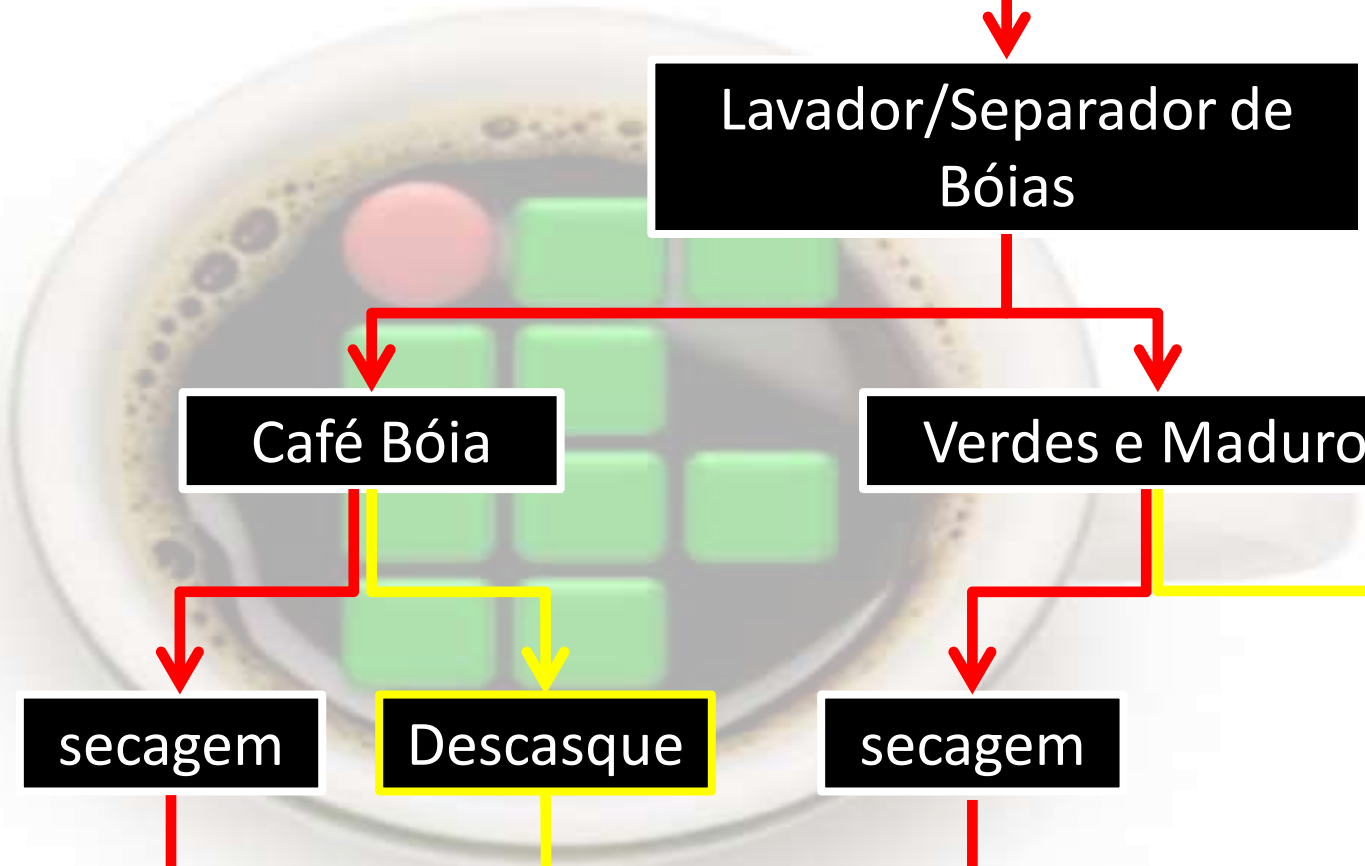
Bóia lavado

Bóia descasc.

Natural lavado

Descasque

Laboratório de Classificação do Café
INIA/USP



Maduros e Verdes

Descasque

Verdes
com casca

Descascado

Secagem

Descasque

Desmucilagem
biológica

Desmucilagem
mecânica

Secagem

Secagem

Secagem

Verde
Natural

Verde
Descasc.

Café
Descasc.

Café
Despolpad.

Café
Desmucil.

Laboratório de Classificação do Café

NA

u

bi



Fonte: Neto 2013

**Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho**

Classificação Granulométrica

• Chato

• Graúdo

- 19
- 18
- 17

• Médio

- 16
- 15

• Míudo

- 14 e menores

• Moca

• Graúdo

- 13
- 12
- 11

• Médio

- 10

• Míudo

- 09 e menores

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

- Chato



- Moca



Fonte: Nadaleti 2013

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

Resultados e Discussões

Tratamento	Chato Graúdo	Chato Médio	Chato Miúdo	Moca Graúdo	Moca Médio	Moca Miúdo
Mistura de frutos Leira Baixa	29,93* b	46,24 b	7,87 a	6,88 a	6,51 a	2,63 b
Mistura de frutos Leira Alta	31,03 b	47,51 b	6,37 b	6,27 a	5,24 a	2,60 a
Verde Natural Leira Baixa	30,17 b	51,93 a	5,98 b	6,21 a	5,75 a	1,63 c
Verde Natural Leira Alta	30,73 b	49,64 b	8,82 a	5,53 a	2,61 b	2,76 b
Boia Natural	22,76 c	50,18 b	11,26 a	4,67 a	6,18 a	4,82 a
Cereja Natural	42,14 a	48,22 b	2,70 c	3,47 a	2,49 b	0,91 c
Cereja Descascado	39,93 a	48,00 b	2,03 c	6,47 a	2,79 b	0,92 c
Cereja Despolpado	42,76 a	45,41 b	2,01 c	6,25 a	2,64 b	0,81 c
Cereja Desmucilado	41,41 a	45,78 b	1,69 c	6,06 a	3,65 b	1,08 c
Verde Descascado	29,58 b	57,58 a	4,90 b	4,13 a	2,62 b	1,13 c
Boia Descascado	30,01 b	53,72 a	4,73 b	5,66 a	4,34 a	1,30 c
Média	33,67	49,47	5,30	5,60	4,07	1,96
CV (%)	3,57	3,04	18,64	12,27	12,72	14,82

*Médias seguidas pela mesma letra na linha não diferem entre si a 5% de probabilidade pelo teste de Scott Knoot.

** Os valores apresentam correspondem a porcentagem em uma amostra de 100gramas de café processado

Conclusão

- A separação de frutos no processamento, influencia **POSITIVAMENTE** na granulometria das amostras, destacando as amostras contendo **CAFÉS CEREJA** com altos índices de grãos chatos graúdos.

Laboratório de Classificação do Café
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho

Referencias Bibliograficas

- BORÉM, Flavio Meira. Processamento do Café. In: BORÉM, Flavio Meira. **Pós-colheita do Café**. Lavras: UFLA, 2008. Cap. 5, p. 127-158.
-
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Norma Específica das Características Mínimas de Qualidade Para a Classificação do Café Beneficiado**. Instrução Normativa nº 048, de 16 de agosto de 2002.
-
- MATIELLO, J B et al. Colheita, Processamento e Qualidade do Café. In: MATIELLO, J B et al. **Cultura de Café no Brasil: Manual de Recomendações**. Varginha: Mapa/procafe, 2010. Cap. 7, p. 471-526.
- **Laboratório de Classificação do Café**
IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho