

# QUALIDADE DE BEBIDA E TEMPO DE SECAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE CAFÉ SECOS EM TERREIRO DE CONCRETO COM COBERTURA PLÁSTICA E SEM COBERTURA

FA Tristão; (Especialista Café Incaper – fabianotristao@incaper.es.gov.br); RC Guarçoni; (Pesquisador Incaper – rogerio.guarconi@incaper.es.gov.br); DG de Sousa; (Técnico Des. Rural Incaper – douglas.sousa@incaper.es.gov.br); PP Teófilo; (Técnico Agrícola – PMB/Incaper – ppteofilo@gmail.com); MB Martinuzzo; (Técnico Des. Rural Incaper- marx.martinuzzo@incaper.es.gov.br).

A cafeicultura apresenta grande importância socioeconômica para o Estado do Espírito Santo, sendo a principal atividade do agronegócio com a produção prevista pela CONAB de 9,45 milhões de sacas beneficiadas, sendo 3,5 milhões de café arábica. Considerando a importância socioeconômica da cafeicultura no estado, há necessidade da geração de novas pesquisas para disponibilizar aos produtores rurais novas tecnologias de pós-colheita.

O trabalho foi conduzido na propriedade rural do Senhor Laudíçon Zuccon, localizada no Córrego do Marapé, Município de Brejetuba - ES, a uma altitude de 850 m, no período de 22 de outubro a 06 de novembro de 2014. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade sensorial de bebida e o tempo de secagem de diferentes tipos de cafés, nos ambientes terreiro de concreto com cobertura plástica (Tipo Estufa) e terreiro de concreto descoberto. Os experimentos foram conduzidos em delineamento em blocos ao acaso com quatro repetições, sendo os tratamentos constituídos por: T1-Café despulpado; T2-Café verde natural; T3-Café natural lavado; T4-Café natural sem lavar.

A colheita foi realizada de forma manual em lonas, com 70% dos frutos maduros da variedade catuaí amarelo 62, sendo colhidos 2 sacos de 80 litros de café por parcela experimental, que foram transportados em até 6 horas para serem processados, quando necessários e, posteriormente, para serem espalhados nos terreiros.

Nos terreiros, os cafés foram espalhados em camadas de três centímetros e, a partir desse momento, passaram a ser revolvidos com intervalos de 1 hora até atingirem 12% de umidade. Ao longo do período de secagem foi realizado monitoramento diário, através de termômetros digitais, das temperaturas máxima, média e mínima, interna e externa do terreiro coberto. Também foi monitorado diariamente o índice pluviométrico através de um pluviômetro instalado no local. Após atingir 12% de umidade, foram coletados os tempos de secagem dos cafés e, em seguida, foram beneficiados e separados em amostras de trezentos gramas, para a classificação sensorial de bebida, utilizando a metodologia da Associação Americana de Cafés Especiais SCAA, realizada por três degustadores treinados.

Para cada característica foi realizada análise conjunta de experimentos e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

## Resultados e conclusões

Observou-se nos resultados apresentados na Tabela 1 que a qualidade sensorial de bebida foi superior nos cafés despulpados, seguidos pelos cafés verde natural e lavado e, por último, no café natural, para ambos os ambientes. Na mesma Tabela, a qualidade sensorial foi superior quando a secagem foi realizada em terreiro coberto, quando comparada a secagem em terreiro sem cobertura, para todos os tratamentos.

**Tabela 1** – Qualidade sensorial de bebida em diferentes tipos de café e em dois ambientes de secagem: terreiro coberto e terreiro sem cobertura.

Tratamento	Ambientes	
	Terreiro Coberto	Terreiro Sem Cobertura
T1-Café despulpado	86,69 aA	70,88aB
T2-Café verde natural	70,56 bA	64,00bB
T3-Café natural lavado	72,25bA	65,06bB
T4-Café natural sem lavar	64,81cA	55,38cB

<sup>1</sup>Médias seguidas de, pelo menos, uma mesma letra maiúscula na horizontal e minúscula na vertical não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Nas condições avaliadas, somente os cafés despulpados e secos em terreiro coberto com lona plástica, possibilitou a produção de cafés com pontuação acima de 85 pontos considerados Gourmet.

Na Tabela 2 foram apresentados os tempos de secagem (em dias) dos quatro tipos de cafés submetidos a secagem em terreiros coberto e sem cobertura.

Verificou-se que o tempo de secagem foi superior no terreiro sem cobertura quando comparado a secagem em terreiro coberto, para todos os tratamentos. Foi verificado também, para os dois ambientes, que o café despulpado foi o que apresentou o menor tempo de secagem, seguido pelos cafés verde natural e lavado e, por último, o café natural.

**Tabela 2** –Tempo de secagem em diferentes tipos de café e em dois ambientes de secagem, terreiro coberto e terreiro sem cobertura.

Tratamento	Ambientes	
	Terreiro Coberto	Terreiro Sem Cobertura
T1-Café despulpado	8,50c B	13,44cA
T2-Café verde natural	10,44bB	14,25bA
T3-Café natural lavado	11,44 a B	16,19aA
T4-Café natural sem lavar	11,69a B	16,44aA

<sup>1</sup>Médias seguidas de pelos uma mesma letra maiúscula na horizontal e minúscula na vertical não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

**Conclui-se que:**

- Os cafés secos em terreiro coberto com lona plástica apresentaram melhor qualidade global de bebida em relação ao terreiro sem cobertura, para todos os tratamentos.
- Os cafés despulpados apresentaram melhor qualidade sensorial de bebida em relação aos demais nos dois ambientes avaliados.
- O tempo de secagem foi superior para todos os tratamentos em terreiro sem cobertura.
- Para os dois ambientes, o café despulpado apresentou menor tempo de secagem e os cafés natural lavado e natural sem lavar, os maiores tempos de secagem.