

QUALIDADE DE CAFÉS ARMAZENADOS SUBMETIDOS A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO E SECAGEM¹

Trabalho 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; L.O. FASSIO, Tecnóloga em Alimentos, Doutoranda em Ciência dos Alimentos da UFLA; P.M. LIMA – Engenheira de Alimentos, bolsista de apoio técnico do Programa Pesquisa Café/EPAMIG; M.M. SILVA Engenheira de Alimentos; R.M.R. CHAGAS – Graduando do curso de química da UFLA.

Este trabalho teve como objetivo verificar a influência da secagem à sombra, ao sol e em secador mecânico na qualidade sensorial 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 processamento: café natural, desmucilado e despulpado. Após processamento, os cafés foram então submetidos à secagem em peneiras à sombra, ao sol e em secadores de camada fixa com controle de temperatura do ar de secagem de 35°C, até atingirem teor de água próximo a 11% (b.u.). Após secagem, os cafés foram armazenados em câmara fria a temperatura de 10°C e 60% de umidade relativa e submetidos à análise sensorial segundo protocolo da Associação Americana de Cafés Especiais aos 0, 4, 8 e 12 meses de armazenamento.

Resultados e Conclusões

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

Armazenamento (meses)	Secagem	Processamento		
		Natural	Desmucilado	Despulpado
0	Secador	82,25 Aa	81,56 Aa	80,69 Aa
	Sol	82,81 Aa	82,25 Aa	82,44 Aa
	Sombra	82,06 Aa	80,00 Aa	81,06 Aa
4	Secador	75,75 Bc	81,50 Aa	81,62 Aa
	Sol	81,00 Aa	80,50 Aa	80,37 Aa
	Sombra	78,00 Bb	80,75 Aa	80,00 Aa
8	Secador	76,25 Bb	82,12 Aa	81,00 Aa
	Sol	80,75 Aa	80,00 Aa	82,15 Aa
	Sombra	81,62 Aa	80,62 Aa	80,00 Aa
12	Secador	78,50 Cb	84,25 Aa	81,38 Ba
	Sol	81,12 Aa	82,50 Aa	81,62 Aa
	Sombra	82,12 Aa	82,00 Aa	82,12 Aa

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

Os resultados da análise sensorial de cafés armazenados em função de diferentes métodos de processamento e secagem se encontram na Tabela 1. No início do armazenamento (Tempo 0) não foram observadas diferenças significativas na análise sensorial entre as formas de processamento e secagem estudadas. Cabe ressaltar que no início do armazenamento, todos os cafés foram classificados como especiais, pois atingiram pontuação igual ou superior a 80 pontos, o que de acordo com o protocolo da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), os classifica como cafés especiais.

Entretanto, notam-se diferenças significativas nos cafés avaliados aos quatro meses de armazenamento, sendo que os cafés naturais secados nos secadores mecânicos apresentaram as menores notas na análise sensorial. Esse comportamento foi observado nas demais épocas de avaliação, ou seja, aos oito e doze meses de armazenamento.

Verifica-se então efeito deletério da secagem na qualidade dos cafés naturais secados em secadores mecânicos verificados ao longo do armazenamento. De acordo com os resultados até agora analisados, sugere-se que os cafés naturais são mais sensíveis à secagem em secadores mecânicos, devido ao maior tempo de secagem.