

Série tecnológica cafeicultura

Preparo do café: via seca e via úmida

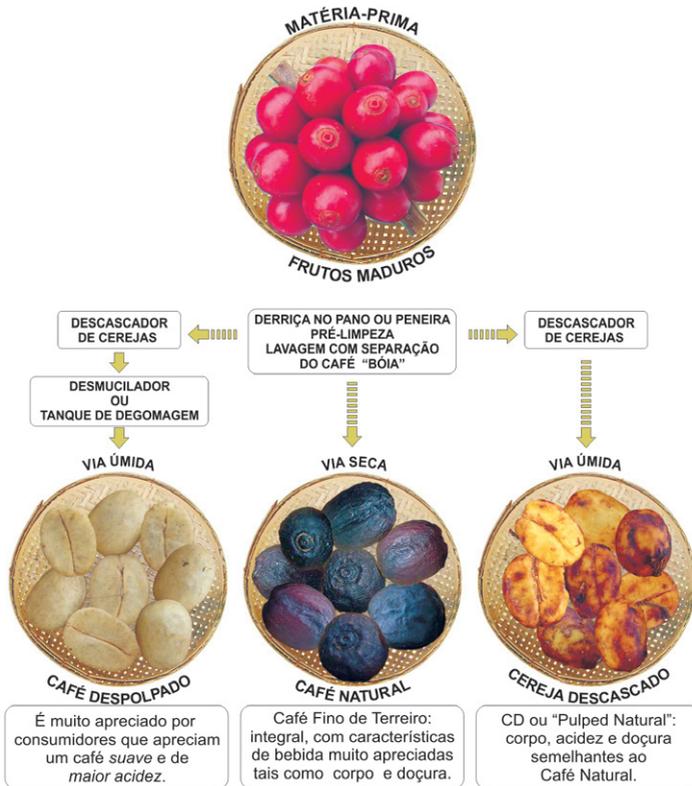


SÉRIE TECNOLÓGICA CAFEICULTURA

PREPARO DO CAFÉ: VIA SECA E VIA ÚMIDA

Em qualquer modalidade de preparo de cafés para a obtenção de um produto de qualidade, a matéria-prima é de importância fundamental, tida como uma das primeiras exigências a serem atendidas. Somente frutos completamente maduros proporcionam as condi-

ções necessárias para isso, pois apresentam composição química ideal. É preciso lembrar, no entanto, que os açúcares presentes na polpa tornam esses frutos suscetíveis de fermentação, devendo ser processados rapidamente e em condições higiênicas.



Processamento por via seca

Por via seca entende-se o preparo do café com utilização de água apenas na fase de lavagem com separação, feita logo após a chegada do café da lavoura. A terminologia Café Natural dada ao produto obtido por via seca é bem adequada, pois trata-se de um processo que menos afeta a integridade do café, mantendo intactas as suas partes constituintes. É também o menos agressivo ao meio ambiente, por produzir efluentes líquidos, sem a geração de resíduos de elevado teor de matéria orgânica.

Processamento por via úmida

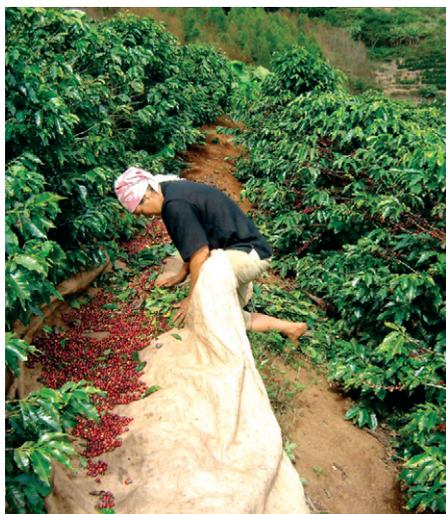
Consiste na retirada da casca por meio de cilindros descascadores, seguida ou não da retirada da mucilagem ou mel remanescente, para se obter, assim,

o Café Despolpado ou, então, o Cereja Descascado (CD).

ETAPAS COMUNS AOS DOIS PROCESSOS

Pré-limpeza e abanação

O café colhido manualmente ou por meio de derrçadora mecânica deve passar por uma pré-limpeza, seguida de abanação para a retirada de impurezas grosseiras, como folhas e gravetos, o que possibilita uma maior eficiência nos lavadores, principalmente os convencionais. Existem no mercado abanadores mecânicos de acionamento manual ou motorizado, cuja instalação é feita geralmente entre a moega de recepção do café e o lavador-separador.



Acondicionamento e transporte

No acondicionamento é importante observar não só o tipo da embalagem ou do recipiente, como também o tempo de permanência do café à espera do transporte para o lavador-separador, o que deve ocorrer no mesmo dia da colheita e sem que tenha havido elevação da temperatura na massa de café. Enquanto é aguardado o transporte,

deve-se ter o cuidado de manter as embalagens à sombra dos próprios cafeeiros. Os frutos recém-colhidos têm alta umidade, e, nessas condições, a falta de arejamento, enquanto na embalagem, forçosamente irá provocar aumento da temperatura, favorecendo o desenvolvimento de micotoxinas e fungos, tendo início a formação do defeito ardido, quando são atingidos os 40°C.



Sacos de ráfia



Big-bags



Lavagem com separação

A lavagem tem por finalidades eliminar o restante das impurezas e retirar o mel impregnado na casca dos frutos maduros, pois constitui barreira para a perda de água nos estádios iniciais da secagem em terreiros, além de favorecer a ação dos microrganismos responsáveis pela fermentação. Na mesma operação, o lote com frutos verdes, verde-cana e maduros, mais pesados devido ao maior teor de umidade, é separado da fração de "boias", constituída de frutos mais leves, ou seja, os malgranados, bro-

cados, "passa" e secos. A separação é fundamental para a secagem do café em lotes distintos. Os frutos "passa" e secos, colhidos após o estágio de "cereja", podem já estar com a qualidade comprometida por fermentações indesejáveis ainda na árvore. Esse lote será seco e armazenado separado dos demais.

CAIXA D'ÁGUA



Construída em alvenaria, é de operação muito simples e possibilita a obtenção de dois lotes bem distintos de café.

Lavador-separador maravilha

Com capacidade para 1200 litros de café por hora.



Lavador-separador mecânico

Alta escala de produção



Lavador-separador modelo UFV

Com capacidade para 120 a 150 litros de café por vez.



A água do lavador-separador, único efluente gerado no processo, é pouco poluente. Mesmo assim, recomenda-se a sua recirculação, seguida da adequada destinação após o uso, para evitar qualquer risco de contaminação de cursos d'água.

João Eudes de Rezende

Engenheiro Agrônomo
Escritório Local da Emater-MG de Reduto

Fotos e ilustrações: J. Eudes

Série Ciências Agrárias

Tema Agricultura

Área Culturas