

Veículo:	ECOFINANÇAS	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	10/05/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Terreiro híbrido contribui para qualidade do café				
Unidade citada jornal:	Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café						
Fonte citada:	Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []			Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []			
Posição Gráfica:	02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []			Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []			
Gênero:	Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []						
http://www.ecofinancas.com/noticias/terreiro-hibrido-contribui-para-qualidade-cafe							

EcoFinanças

Terreiro híbrido contribui para qualidade do café

Extraído de: [investimentosenoticias](#) Maio 10, 2013

A Embrapa **Café**, coordenadora do programa de pesquisa do Consórcio Pesquisa **Café**, lançou a publicação "Construção e Utilização do **terreiro Híbrido** para a Secagem do **Café**", dos pesquisadores Juarez Souza e Silva, da Universidade Federal de Viçosa - UFV; Sérgio Maurício Lopes Donzeles e Douglas Gonzaga Vitor, ambos da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig. UFV e Epamig são instituições participantes do Consórcio. A Circular Técnica mostra passo a passo as etapas do processo de construção e utilização do **terreiro**, que **contribui** para a manutenção da competitividade da cafeicultura do pequeno ao médio produtor, a **qualidade** do produto e a sustentabilidade ambiental.

Segundo Juarez, o método de secagem utilizado é a operação que exerce mais influência na **qualidade** final do produto e é durante os três primeiros dias que, após a colheita, que o cafeicultor tem condições de manter a **qualidade** do produto colhido, evitando a proliferação de organismos que deterioram o **café** na fase inicial de secagem. Até recentemente não existia um sistema de secagem de **café** para atender, satisfatoriamente, à maioria dos produtores.

"Por ser considerado um gargalo para muitas regiões produtoras, o **terreiro** convencional tem sido inadequado, pois ele apresenta baixa eficiência de secagem por requerer tempo relativamente longo para a secagem, o que expõe o produto a condições adversas ao clima, inviabilizando segurança para produção com **qualidade** e ainda demanda muita mão de obra. Já os secadores mecânicos comerciais, além de necessitarem de pré-secagem, apresentam alguns problemas, como manutenção, necessidade energética alta e possíveis danos térmicos ao produto, quando operados inadequadamente", explica.

O **terreiro híbrido**, tema da publicação, é simples, econômico e capaz de secar o **café** recém-saído do lavador ou descascador em menos de cinquenta horas efetivas de funcionamento com o ar aquecido a 50°. A publicação mostra que o **terreiro** nada mais é do que o uso de parte de um **terreiro** convencional onde se adapta um sistema de ventilação composto de ventilador, túnel e distribuidores de ar, cujo ar é aquecido por uma fornalha para biomassa ou qualquer outra forma de aquecimento para secagem do produto enleirado sobre as calhas de distribuição. A secagem por ar aquecido, usando fornalhas eficientes em pré-secadores e secadores, acelera o processo de secagem e evita a proliferação de organismos que deterioram o **café** na fase inicial de secagem.

Produção com economia -Na produção de grãos e **café**, a secagem é a operação que mais consome **energia** elétrica e de biomassa. As operações de secagem e armazenagem, quando realizadas corretamente e com equipamentos eficientes, contribuem significativamente para a redução dos custos operacionais em razão da economia de **energia** que propiciam. Os equipamentos para produção do **café** cereja descascado (máquinas de limpeza, lavadores, classificadores, despoldadores) e um bom sistema de secagem e armazenagem levam sempre a uma produção de **qualidade** com baixo consumo energético.

Para garantir padrão de **qualidade** superior, além de a secagem ser feita o mais breve possível, a temperatura máxima segura do grão durante a secagem deve ser de 40°C. Os pesquisadores explicam que, se dentro de 60 horas a umidade inicial do **café** for reduzida para 18%, aproximadamente, o produto entra em uma fase segura e que permite uma secagem mais lenta até atingir 11,5%, que é a umidade adequada para o armazenamento por longos períodos. O uso de pré-secadores e secadores adequados ou que independa das condições climáticas dá ao cafeicultor uma garantia de bom trabalho e produção com **qualidade**.

Juarez lembra que, para que o **café** permaneça com as características originais, é preciso que todas as operações anteriores à secagem sejam bem feitas. "Não há agregação de **qualidade** se essa característica não existir, mas sim a manutenção dela. Sendo assim, é importante reforçar que, sem secadores e acessórios, dificilmente o cafeicultor pode competir no mercado de cafés de **qualidade**", conclui.

Uso das tecnologias - Não há uma estatística correta. Entretanto, sabe-se que vem crescendo muito a adoção de técnicas mais efetivas de pós-colheita. A Zona da Mata de Minas Gerais e a Serras do Espírito Santo, antes produtoras de cafés inferiores, passaram, com o uso crescente de tecnologias adequadas, a serem uns dos grandes produtores de cafés de **qualidade**. Esse crescimento tem ocorrido continuamente após o incremento de tecnologias a partir da criação do Consórcio Pesquisa **Café**.

(Redação - Agência IN)