

Veículo:	SENAR MINAS	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	10/05/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Café: terreiro híbrido para a secagem				
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 [ ]						
<a href="http://www.senarminas.org.br/News.aspx?Code=2160&amp;Portal=1&amp;PortalNews=1&amp;ParentCode=139&amp;ParentPath=None&amp;ContentVersion=R">http://www.senarminas.org.br/News.aspx?Code=2160&amp;Portal=1&amp;PortalNews=1&amp;ParentCode=139&amp;ParentPath=None&amp;ContentVersion=R</a>							



sexta-feira, 10 de maio de 2013

## Café: terreiro híbrido para a secagem

Embrapa

Para a manutenção de uma cafeicultura competitiva em produção, produtividade, qualidade e economicamente sustentável, o conhecimento de técnicas modernas de produção é indispensável. Para o mercado exportador, é de fundamental importância que o café apresente propriedades organolépticas (que podem ser percebidas pelos sentidos, como a cor, o sabor, a textura e o aroma) e químicas desejáveis. Essas propriedades são dependentes da eficiência do pré-processamento ao qual o produto foi submetido.

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.