

Veículo: RONALD MANSUR (BLOGSPOT)		Editoria: Notícias	Página:	Data: 10/05/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Terreiro híbrido para a secagem do café contribui para qualidade da bebida			
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://ronaldmansur.blogspot.com.br/2013/05/terreiro-hibrido-para-secagem-do-cafe.html				

Ronald Mansur

sexta-feira, 10 de maio de 2013

Terreiro híbrido para a secagem do café contribui para qualidade da bebida

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 JuarezSouza 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 cafês 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 cafês inferiores, passaram, com o uso crescente de tecnologias adequadas, a serem uns dos grandes produtores de cafês de qualidade. Esse crescimento tem ocorrido continuamente após o incremento de tecnologias a partir da criação do Consórcio Pesquisa Café.

Acesse a publicação em <http://www.sapc.embrapa.br/index.php/view-details/comunicado-tecnico/recomendacoes-tecnicas/940-comunicado-tecnico-2-este-comunicado-tecnico-tem-o-objetivo-de-contribuir-para-a-manutencao-da-competitividade-da-cafeicultura-do-pequeno-ao-medio-produtor.-a-publicacao-apresenta-tecnologias-de-p>.

Consórcio Pesquisa Café - Congrega instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - [EBDA](#), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - [Embrapa](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - [Epamig](#), Instituto Agrônômico - [IAC](#), Instituto Agrônômico do Paraná - [Iapar](#), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - [Incaper](#), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - [Mapa](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - [Pesagro-Rio](#), Universidade Federal de Lavras - [Ufla](#) e Universidade Federal de Viçosa - [UFV](#).

Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café

Texto: Flávia Bessa – MTb 4469/DF e Gabriela Coelho MTb 9396/DF

Cotatos: (61) 3448-1927 / flavia.bessa@embrapa.br

Sites: www.embrapa.br/cafe e www.consorcioesquisacafe.com.br