

Veículo: PROCITROPICOS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 10/05/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Terrero híbrido para el secado del café contribuye para calidad de la 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 [ ]			
<a href="http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2685">http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2685</a>			



#### TERRERO HÍBRIDO PARA EL SECADO DEL CAFÉ CONTRIBUYE PARA CALIDAD DE LA BEBIDA

Publicado por **Monica** em 10/5/2013 (20 leituras)

Para la manutención de una caficultura competitiva en producción, productividad, calidad y económicamente sostenible, el conocimiento de técnicas modernas de producción es indispensable.

Para el mercado exportador, es de fundamental importancia que el café presente propiedades organolépticas (que pueden ser percibidas por los sentidos, como el color, el sabor, la textura y el aroma) y químicas deseables.

Esas propiedades son dependientes de la eficiencia del pre-procesamiento al cual el producto fue sometido. Embrapa Café, coordinadora del programa de investigación del Consorcio Pesquisa Café, lanzó la publicación "Construcción y Utilización del terrero Híbrido para el Secado del Café", de los investigadores Juárez Souza e Silva, de la Universidad Federal de Viçosa - UFV; Sérgio Maurício Lopes Donzeles y Douglas Gonzaga Vitor, ambos de la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais - Epamig.

UFV y Epamig son instituciones participantes del Consorcio. La Circular Técnica muestra paso a paso las etapas del proceso de construcción y utilización del terrero, que contribuye para la manutención de la competitividad de la caficultura del pequeño al medio productor, la calidad del producto y la sostenibilidad ambiental. Segundo Juárez, el método de secado utilizado es la operación que ejerce más influencia en la calidad final del producto y es durante los tres primeros días que, después de la cosecha, que el caficultor tiene condiciones de mantener la calidad del producto cosechado, evitando la proliferación de organismos que deterioran el café en la fase inicial de secado.

Hasta recientemente no existía un sistema de secado de café para atender, satisfactoriamente, a la mayoría de los productores. "Por ser considerado un problema para muchas regiones productoras, el terrero convencional tiene sido inadecuado, pues él presenta baja eficiencia de secado por requerir tiempo relativamente largo para el secado, lo que expone el producto a condiciones adversas al clima, inviabilizando seguridad para producción con calidad y aún demanda mucha mano de obra.

Ya los secadores mecánicos comerciales, además de necesitar de pre-secado, presentan algunos problemas, como manutención, necesidad energética alta y posibles daños térmicos al producto, cuando operados inadecuadamente", explica.

El terrero híbrido, tema de la publicación, es simple, económico y capaz de secar el café recién salido del lavador o descortezadora en menos de cincuenta horas efectivas de funcionamiento con el aire calentado a 50°.

La publicación muestra que el terrero nada más es que el uso de parte de un terrero convencional donde se adapta un sistema de ventilación compuesto de ventilador, túnel y distribuidores de aire, cuyo aire es acalorado por un hornillo para biomasa o cualquier otra forma de acalamiento para secado del producto perfilado sobre las canaletas de distribución.

El secado por aire acalorado, usando hornillos eficientes en pre-secadores y secadores, acelera el proceso de secado y evita la proliferación de organismos que deterioran el café en la fase inicial de secado.

**Producción con economía** – En la producción de granos y café, el secado es la operación que más consume energía eléctrica y de biomasa. Las operaciones de secado y almacenamiento, cuando realizadas correctamente y con equipamientos eficientes, contribuyen significativamente para la reducción de los costos operacionales en razón de la economía de energía que propician.

Los equipamientos para producción del café cereza descascado (máquinas de limpieza, lavadores, clasificadores, despulpadores) y un buen sistema de secado y almacenaje llevan siempre a una producción de calidad con bajo consumo energético. Para garantizar padrones de calidad superior, además del secado ser hecho el más breve posible, la temperatura máxima segura del grano durante el secado debe ser de 40°C.

Los investigadores explican que, se dentro de 60 horas la humedad inicial del café fuera reducida para 18%, aproximadamente, el producto entra en una fase segura y que permite un secado más lento hasta atingir 11,5%, que es la humedad adecuada para el almacenamiento por largos periodos.

El uso de pre-secadores y secadores adecuados o que independa de las condiciones climáticas permite al caficultor una garantía de buen trabajo y producción con calidad. Juárez recuerda que, para que el café permanezca con las características originales, es preciso que todas las operaciones anteriores al secado sean bien hechas. "No existe agregación de calidad se esa característica no existir, pero si la manutención de ella. Siendo así, es importante reforzar que, sin secadores y accesorios, difícilmente el caficultor puede competir en el mercado de cafés de calidad", concluye. Uso de las tecnologías - No existe una estadística correcta. Entretanto, se sabe que viene crescendo mucho la adopción de técnicas más efectivas de poscosecha.

La Zona de la Mata de Minas Gerais y las Sierras del Espírito Santo, antes productoras de cafés inferiores, pasaron, con el uso creciente de tecnologías adecuadas, a ser uno de los grandes productores de cafés de calidad. Eso crecimiento tiene ocurrido continuamente después del incremento de tecnologías a partir de la creación del Consorcio Pesquisa Café.

Acceda la publicación en <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>.

Fuente: Gerencia de Transferencia de Tecnología de Embrapa Café - [www.embrapa.br/cafe](http://www.embrapa.br/cafe) y [www.consorciopesquisacafe.com.br](http://www.consorciopesquisacafe.com.br)