

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

EFEITO DO MÉTODO DE PREPARO NA QUALIDADE DO CAFÉ PRODUZIDO NA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

M. R. Malta DSc, Pesquisador da EPAMIG, Lavras-MG. E-mail: marcelomalta@epamig.br ; S.J. de R. Chagas DSc, Pesquisador da EPAMIG Lavras-MG.

Após colhido, o café pode ser preparado de duas formas: por via seca e via úmida. Na forma de preparo por via seca, o fruto é seco na sua forma integral (com casca e mucilagem), dando origem aos cafés denominados coco ou de terreiro. Na forma de preparo por via úmida, originam-se os cafés despulpados, descascados e desmucilados. O preparo por via úmida consiste na retirada da casca e ou da mucilagem do fruto maduro, que são substratos propícios ao desenvolvimento de microrganismos que podem provocar fermentações prejudiciais à qualidade do café.

Esse trabalho teve como objetivo verificar o efeito de diferentes formas de preparo na composição físico-química, química e na qualidade do café produzido na região do cerrado mineiro. O experimento foi conduzido na Fazenda experimental de Patrocínio da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, localizada no município de Patrocínio, MG, durante a safra 2006/2007. Cafés da cultivar Topázio MG 1190, foram colhidos no pano, divididos em três lotes, para a obtenção de diferentes formas de preparo. O primeiro lote de café colhido foi levado imediatamente para o terreiro de secagem sem nenhum tratamento prévio para a obtenção do café da roça (café com todos os estádios de maturação). O segundo lote foi lavado e os frutos foram separados por diferença de densidade, obtendo-se então as parcelas de cafés cereja+verde. Finalmente, o terceiro lote foi lavado, descascado e despulpado para a obtenção do café cereja despulpado. Após a obtenção destas diferentes formas de preparo, os cafés foram secados em terreiro de concreto, até atingirem cerca de 11-12 % de umidade para em seguida serem beneficiados. Depois de beneficiados foram então submetidos às análises físico-químicas, químicas e sensorial.

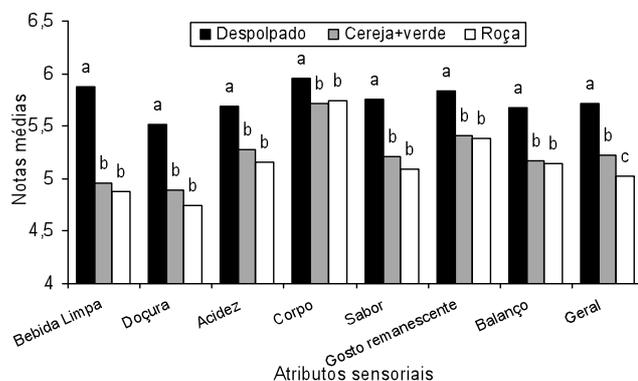


Figura 1. Atributos sensoriais do café em função da utilização de diferentes métodos de preparo.

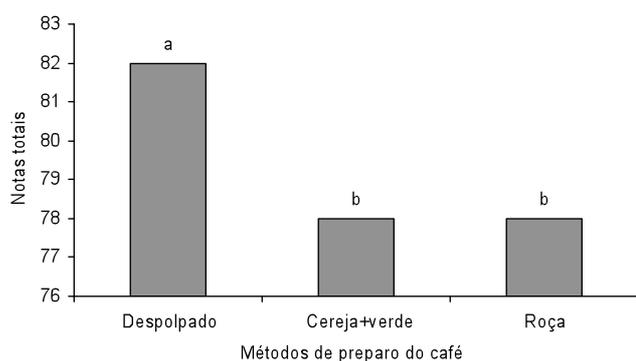


Figura 2. Somatório dos atributos sensoriais do café em função da utilização de diferentes métodos de preparo.

Tabela 1. Condutividade elétrica ($\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}\cdot\text{g}^{-1}$ de amostra), lixiviação de potássio (ppm), número de defeitos, catação (%) e percentual de grãos com peneira 16 e acima, de cafés submetidos a diferentes métodos de preparo no cerrado mineiro. EPAMIG, Lavras, MG, 2008.

Métodos Preparo	Condutividade Elétrica	Lixiviação Potássio	Número Defeitos	Catação	P>16
Despolpado	140,59 c	50,69 b	184 c	22 c	53 a
Cereja+verde	228,53 a	60,78 a	240 b	26 b	44 b
Roça	209,81 b	59,31 a	287 a	29 a	41 c
CV (%)	7,15	7,32	15,55	12,92	9,39

Tabela 2. Açúcares totais (%), açúcares redutores (%), acidez total titulável (mL NaOH 0,1 N. 100g^{-1} de amostra), sólidos solúveis (%) e polifenóis (%) de cafés submetidos a diferentes métodos de preparo no cerrado mineiro. EPAMIG, Lavras, MG, 2008.

Métodos Preparo	Açúcares Totais	Açúcares Redutores	Acidez Total Titulável	Sólidos Solúveis	Polifenóis
Despolpado	10,71 a	0,74 a	202,88 c	34,18 a	6,06 c
Cereja+verde	8,32 b	0,69 b	218,97 b	35,03 a	6,75 a
Roça	7,74 c	0,63 c	235,56 a	29,54 b	6,41 b
CV (%)	9,10	9,30	8,94	13,34	6,40

Resultados e conclusões

Conforme se observa nos resultados de composição físico-química, química e sensorial de café, a forma de preparo para obtenção do café cereja despulpado não impossibilitou que compostos desejáveis deixassem de migrar para os frutos do cafeeiro com o descascamento e despulpamento dos frutos, provavelmente porque no despulpamento os frutos do cafeeiro já atingiram o estágio de maturação ideal para a colheita do café.

Dentre as formas de preparo avaliadas, a que apresentou melhores resultados em termos qualitativos para a região do cerrado foi o café cereja despulpado.