

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

DESENVOLVIMENTO DE NOVA SACARIA, DE POLIPROPILENO, PARA CAFÉ

Roberto Samartin; Jorge Henrique Melchiori; Gustavo Cavalheiro; Eugenia Bologna, Técnicos Sacaria Imperial

A sacaria usual para acondicionar os grãos de café é fabricada com fibras vegetais, sendo, no Brasil, de juta ou malva e na Colômbia, de sisal. O uso dessa matéria prima foi defendido em vistas da sua produção na Amazônia, porém, ultimamente essa produção decaiu e as fibras, em sua maioria, são importadas de países asiáticos.

Algumas tentativas foram feitas, no passado, para desenvolver novos materiais para sacaria de café, citando-se as pesquisas com sacos de papel multi-folhados, que ofereciam pouca resistência e durabilidade, sem possibilidade de efetuar furações, muito comuns para amostragem dos grãos acondicionados.

No presente trabalho são apresentadas as fases e as características de desenvolvimento de um novo tipo de sacaria, feita com fibra sintética : O POLIPROPILENO.

O desenvolvimento foi feito no período de 2.007 , nos laboratórios da empresa Nova Plast/Sacaria Imperial. Na primeira fase avaliou-se a espessura dos fios, adequados a suportar a resistência necessária ao acondicionamento de 60 kg de grãos. Depois foi feita a seleção do tipo de malha e chegou-se à seguinte caracterização: Fios de Multifilamento Texturizados com 45 fios /urdume em 10 cms, e 45 fios/trama em 10 cms. Foi escolhida a cor da sacaria, sendo Marrom clara , cor semelhante à sacaria de juta.

Na segunda fase foram feitos os testes de resistência e obtidos os Laudos de Instituições oficiais, sobre a não existência de resíduos deixados sobre os grãos.

Os resultados obtidos no desenvolvimento chegaram a um saco de 70 x 100 cm, pesando somente 250gramas e que ainda permite a furação para amostragem dos grãos, voltando a tapar o furo da mesma forma que a sacaria usual. Além da vantagem de menor peso da nova sacaria, 0,250 kg por unidade, sendo que a normal pesa cerca de 0,500 kg, a embalagem desenvolvida não apresenta qualquer cheiro estranho, que poderia passar para os grãos, o que pode ocorrer na sacaria normal, na qual as fibras são tratadas com óleos, os quais, sem cuidado, podem deixar cheiros estranhos no café. Uma outra característica da fibra sintética, toda produzida no Brasil, é a de não ser atacada por insetos, traças e fungos o que é comum na sacaria de fibras vegetais.

Conclui-se que os produtores, comerciantes e a indústria podem contar com uma nova e adequada sacaria, para o acondicionamento, transporte e armazenamento dos seus cafés.