

# SECAGEM E TEOR DE UMIDADE NA QUALIDADE DO CAFÉ “ESPRESSO”



*Aldir A. Teixeira, A. Regina R. Teixeira, Marcio Reis,  
Denisley Bassoli e Hector Palácios*

2014

Qual a qualidade desejada no café?





**Cor uniforme**

**Grãos homogêneos**

**T.U. = 11%**

**Grande  
durabilidade**





**Cor discrepante**

**Grãos manchados**

**T.U.  $\geq$  12%**

**Rápido  
desmerecimento**

**Bebida = madeira / velha**

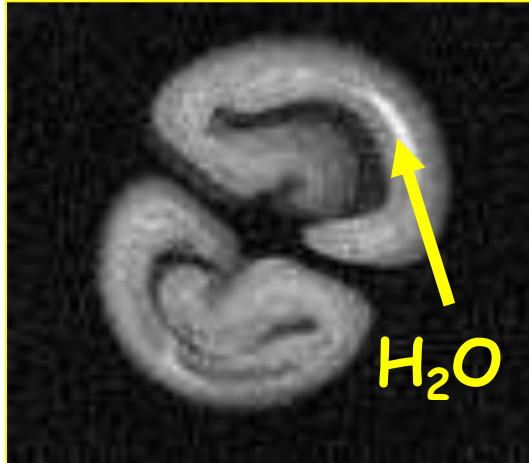


**Umidade  
interna**

**Rápido desmerecimento**

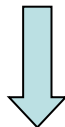


**Grãos  
esbranquiçados**



## ATIVA ENZIMAS

**LIPASE**  
quebra  
gorduras



**Sabor de ranço**

**LIPO OXIGENASE**  
oxida ácido linoleico  
em aldeído



**Sabor de  
madeira**

Grãos com seca irregular e alto teor de umidade em poucos meses:



**Gosto: madeira e velho**

---

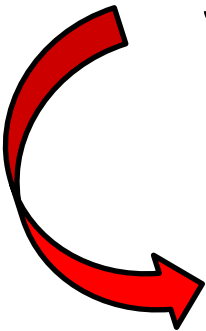
**ANALISAR AS CARACTERÍSTICAS  
FÍSICAS E SENSORIAIS, DE CAFÉS  
ARMAZENADOS COM DIFERENTES  
TEORES DE UMIDADE.**



Mesmo lote de café

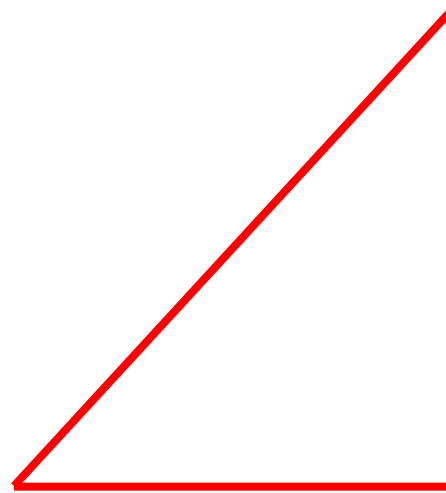


**SECADOR**



**Coleta de amostras**

Diferentes T.U.



**14%**



**13%**



**12%**



**11%**



**10%**



**GEHAKA  
600**



**ISO 6673  
ESTUFA  
105°C, 16h**



Teor de umidade		Período de armazenagem e Análise de Bebida			
GEHAKA 600	ISO 6673	1 dia	1 mês	4 meses	8 meses
13,80	13,21	Positiva	Negativa (Fermentada)	Negativa (Madeira forte)	Negativa (Madeira forte)
12,30	11,26	Positiva	Positiva	Negativa (Madeira leve)	Negativa (Madeira leve)
11,80	10,46	Positiva	Positiva	Positiva	Negativa (Madeira leve)
11,00	8,70	Positiva	Positiva	Positiva	Positiva



**Após 1 mês**

T.U.(%)		Resultado
GEHAKA	ISO 6673	<b>Seca: Má</b>
13,80	13,21	<b>Bebida: Fermentada</b>



**Após 4 meses**

T.U.(%)		Resultado
GEHAKA	ISO 6673	Seca: <b>Irregular</b>
12,30	11,26	Bebida: <b>Leve Madeira</b>
T.U.(%)		Resultado
GEHAKA	ISO 6673	Seca: <b>Má</b>
13,80	13,21	Bebida: <b>Forte Madeira</b>





T.U.(%)		Resultado
GEHAKA	ISO 6673	Seca: <b>Boa</b>
11,00	8,79	Bebida: <b>Positiva</b>

**1- Teor de umidade 11,0% no Gehaka, ou 8,5% na ISO6673, é fundamental na conservação física e sensorial do café ao longo do tempo;**

**2- Cafés com 11,7% de umidade tiveram bebida negativa no infuso e no espresso, com leve gosto de madeira, após **8 meses** de armazenagem;**

**3- Cafés com 12,6% de umidade tiveram bebida negativa, com gosto de leve madeira, já com **4 meses** de armazenagem;**

**4- Cafés com 13,8% de umidade apresentaram alteração física (desmerecimento), e bebida negativa com um forte gosto de madeira, com apenas **1 mês** de armazenagem.**



+



SECA

11%

Associar o teor de umidade à seca indicando que todos os grãos possuem mesma umidade.



11%

Respeitar a umidade de 11,0% (Gehaka), para conservar os grãos e manter a qualidade física e sensorial por longo período.



=



11%

8,5%

Correlacionar aparelhos determinadores de umidade com diferentes calibrações.

Ex: T.U.: 11,0% no gehaka = 8,5% no sinar (=iso6673).



Adotar uma mesma metodologia para calibrar os aparelhos (11%).

ISO1447 ≠ ISO6673

Fazer uma revisão periódica dos padrões adotados.

---

Agradeço a toda a equipe da **FUNDAÇÃO PROCAFÉ**,  
por ter sido homenageado com a

**“Medalha de Mérito Cafeeiro”**

**Dr. Aldir Alves Teixeira**