Engenharia Agrícola

ANÁLISE DOS TEORES DE ÁCIDO ACÉTICO EM CAFÉS NATURAIS E DESMUCILADOS DURANTE A SECAGEM

Samuel Vieira de Oliveira Silva - 8º módulo de Engenharia Agrícola, UFLA, Iniciação científica PIBIC/UFLA

Flávio Meira Borem - Orientador DEA, UFLA - Orientador(a)

Renso Alfredo Aragón Calderón - Mestrando DEA, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnica responsável, LPPA, UFLA

Claudia Mendes dos Santos - Pós-doutoranda DEA, LPPA, UFLA

Resumo

O café é um dos principais produtos na economia mundial, e tem crescido, cada vez mais, o consumo e o interesse por cafés especiais. Sendo assim, a busca por melhores atributos na xícara, é grande, e vários fatores, tais como variedade, solo, altitude, manejo, processamento, secagem, armazenamento, torra e preparo, tem grande influência na qualidade final. Com isso, o objetivo deste trabalho foi avaliar os teores de ácido acético durante o processo de secagem. Foram coletadas amostras de café Coffea arabica L., variedade Catuaí Amarelo, em uma fazenda no município de Cristina, Minas Gerais, procedentes de um único lote localizado entre 1.300 metros e 1.400 metros de altitude. Os cafés foram secos por dois diferentes métodos: “via seca”, onde o fruto é secado intacto, sem remover seu pericarpo, obtendo os denominados cafés naturais; e por “via úmida”, onde se remove parte do pericarpo, e a secagem é feita somente com a presença do endocarpo. As amostras foram secas simultaneamente em secador de camada fixa de convecção forçada, com controle de temperatura de 37±2 °C e fluxo de ar médio de 24 m3min-1m-2 acima da camada de grãos. Durante a secagem, foram retiradas 3 repetições de amostras com teores de água 53±2%, 45±2%, 35±2%, 19±2% e 11±1% (b.u.) do processamento por via seca e 53±2%, 36±2%, 25±2%, 20±2% e 11±1% (b.u.) do processamento por via úmida, para análises. Observou-se tanto para o café natural, quanto no café desmucilado, que houve diminuição significativa dos teores de ácido acético. O teor de ácido acético encontrado para o teor de água inicial foi de 0,83% m.s, já no final da secagem, os teores encontrados foram de 0,65% m.s. no café seco por via seca e 0,51% m.s. quando seco por via úmida. Grandes quantidades de ácido acético em grãos crus de café, pode estar associado a um sabor desagradável de fermentação, estando diretamente ligado à qualidade do café. Conclui-se que é possível identificar diferenças químicas durante a secagem, entre o café natural e o café desmucilado, baseado no conteúdo do ácido acético, sem estabelecer em que ponto específico do processo são geradas. Agradecimentos: CNPq, Fapemig, CAPES e INCTCafé.

Palavras-Chave: Cafés especiais, Ácido acético, Processamento de café.
Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras - UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/iRHAvM1Pq_Q