

DETERMINAÇÃO DA UMIDADE DE FRUTOS DE CAFÉ E DAS RESPECTIVAS SEMENTES DURANTE A SECAGEM EM DIFERENTES MÉTODOS PINTO, R.S.R.¹; MONTEIRO, F.F.²; ROSA, S.D.V.F.³; ALMEIDA, T.T.^{4*} (¹UFLA/LCSEM, Lavras - MG, Brasil) (²UFLA/LCSEM, Lavras - MG, Brasil) (³EMBRAPA Café, Lavras - MG, Brasil) (⁴UFLA/LCSEM, Lavras - MG, Brasil, tanismaresilva@gmail.com)

A secagem é uma das etapas mais importantes no processo de produção de sementes de café, devido à alta sensibilidade de sementes desta espécie à dessecação. As sementes de café e os grãos são colhidos com alta umidade, o que aumenta os riscos de danos à qualidade fisiológica e efeitos negativos à qualidade dos grãos destinados à produção da bebida. Assim, vários estudos têm sido desenvolvidos para a determinação da umidade de sementes e grãos, visando o monitoramento do processo. Objetivou-se nesse trabalho determinar a umidade de frutos de café e das respectivas sementes, durante a secagem por meio de diferentes métodos. Frutos de *Coffea arabica* L., foram despulpados e desmucilados mecanicamente e deixados overnight sobre peneira, para a secagem da água superficial. Os frutos foram divididos em três porções, sendo uma porção submetida à secagem em secadores de camada fixa, sob temperatura de 35 °C, fluxo de ar de 20m³.min⁻¹.m⁻², e velocidade de 0,33m.s⁻¹. Outra porção dos frutos foi submetida à secagem ao sol, em terreiro, onde permaneceu sob condições ambientes, com a temperatura e umidade relativa do ar monitoradas com uso de um termohigrógrafo. A terceira porção dos frutos foi submetida à secagem lenta à sombra. A temperatura média durante o experimento foi de 20 °C e a umidade relativa de 60%. Durante o processo de secagem os frutos foram amostrados, inicialmente de 2 em 2 horas, e posteriormente com intervalos crescentes à medida em que a secagem avançou, até que as sementes atingissem a umidade de 11% (bu). Determinou-se a umidade dos frutos amostrados, bem como das respectivas sementes, para a construção das curvas de secagem e determinação da relação entre os valores de umidades, durante o processo. Nas primeiras 48 horas, independentemente do método de secagem, o teor de água das sementes foi superior em relação à umidade nos frutos. A taxa de secagem foi determinada em cada método, durante o processo de secagem. Apoio: EMBRAPA, FAPEMIG, CNPQ, CAPES.

Palavras-chave: Secagem, teor de água, *Coffea arabica* L.