

TEOR DE AÇÚCAR DA ÁGUA RESIDUÁRIA DO DESMUCILAMENTO DO CAFÉ DE DIFERENTES VARIEDADES

G. F. Soares, Bolsista do CBP&D Café; V. F. Soares, Autônomo; S. F. Soares, Embrapa Café; S. M. L. Donzeles, EPAMIG.

A produção de café cereja descascado (CD) vem ganhando a preferência de um número crescente de cafeicultores visto que esse produto tem preço diferenciado no mercado, além de demandar menor área para a secagem e armazenagem, e menos mão - de - obra para realizar as operações. Porém, a produção do CD gera água residuária do café (ARC), contendo matéria orgânica, em especial, a mucilagem açucarada dos frutos, com potencial de poluir o meio ambiente. Várias opções de aproveitamento da ARC vem sendo investigadas, dentre elas, a produção de álcool, mediante a fermentação dos açúcares presentes na ARC. O trabalho teve como objetivo quantificar os teores de açúcar da ARC gerada no desmucilamento do café cereja descascado de diferentes variedades.

Para realização do experimento foram utilizados frutos de café cereja, das variedades Mundo Novo, Catuaí Vermelho, Oeiras, Rubí e Topázio, colhidos seletivamente. Em Laboratório, no Centro Tecnológico da Zona da Mata, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, em Viçosa – MG, eliminaram-se os frutos verdes remanescentes, manualmente, e separaram-se os bóias dos cerejas, mediante lavagem e peneiramento.

Os frutos cereja, parcelados em volumes de 1 L, foram descascados, em descascador manual, e o café cereja descascado foi desmucilado, usando-se uma batedeira doméstica Black & Decker, na velocidade 1, durante 2 minutos, com um volume de água de 300 mL. Empregando o delineamento experimental inteiramente casualizado, com 6 repetições e 5 tratamentos, constituídos pelas variedades citadas. Utilizando refratômetro portátil, determinou-se o teor de açúcar da ARC. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.

Resultados e conclusões

Os teores médios de açúcar determinados na ARC encontram-se na Tabela 1. A análise de variância mostrou diferenças altamente significativas nos teores de açúcar da água residuária do desmucilamento do café cereja descascado das variedades estudadas. O maior teor de açúcar (9.03°Brix) foi registrado com a variedade Catuaí Vermelho e o menor (6.90 °Brix), com a Oeiras.

Esses resultados indicam que é importante considerar as diferenças nos teores de açúcar entre diferentes variedades nos estudos visando ao aproveitamento da ARC para a produção de álcool.

Tabela 1 – Teores de açúcar (°Brix) da água residuária do desmucilamento do café cereja descascado de diferentes variedades.

Variedades				
Catuaí Vermelho	Topázio	Rubí	Mundo Novo	Oeiras
9.03 A	8.43 B	8.43 B	7.67 C	6.90 D

Médias seguidas por uma mesma letra maiúscula não se diferenciam pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. CV = 2, 3 %.