

QUALIDADE DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DA SECAGEM SOB ALTA TEMPERATURA

RC Guarçoni, Eng^o. Agrícola, D.Sc. Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café/INCAPER, rogerio.guarconi@gmail.com; MAG Ferrão, Eng^{aa}. Agr^a. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisadora EMBRAPA Café/INCAPER, Bolsista do CNPq; AFA Fonseca, Eng^o. Agr^o. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador EMBRAPA; PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador INCAPER; RG Ferrão, Eng^o. Agr^o. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisador INCAPER; AL Mauri, Eng^o. Agr^o. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador INCAPER; SA Júnior, Eng^o. Agr^o., Bolsista do CBP&D-Café / INCAPER; R Marques, Degustador, PRONOVA.

A cafeicultura é uma atividade de grande importância social e econômica para o Estado do Espírito Santo. O estado é o maior produtor de café conilon do Brasil, sendo responsável por mais de 70% do que é produzido no país (CONAB, 2010).

Com o aumento da demanda mundial por cafés superiores, pesquisadores brasileiros estão buscando, através da pesquisa, produzir cafés que contenham atributos de qualidade global como o aroma, a doçura, o sabor, a acidez, o corpo e outros favoráveis para a obtenção de uma bebida de qualidade. O sabor representa a principal característica do café e sua pontuação reflete a intensidade, qualidade e a complexidade da combinação de gosto e aroma; a doçura refere-se ao agradável sabor doce, sendo sua percepção resultado da presença de certos carboidratos; a acidez é sempre descrita como agradável, quando favorável, ou azeda quando desfavorável e; a qualidade do corpo é baseada no sentimento tátil do líquido na boca, especialmente quando percebidos entre a língua e o céu da boca.

Porém, a presença de odores estranhos em lotes de café conilon colocados no mercado em 2007 comprometeu a venda do produto capixaba para alguns centros consumidores. Segundo nota do INCAPER, laudos de empresas compradoras apontaram que o café não apresentava padrão mínimo para produção de bebida, principalmente pela presença de um cheiro forte de café queimado e de fumaça.

Teixeira et al., (1979) observou que para o café arábica frutos verdes submetidos às temperaturas de secagem de 40 °C e 50 °C, apresentaram uma percentagem de grãos preto-verdes, respectivamente de 18% e 44%, que pesam menos que os grãos verdes. Já para o café Conilon, Guarçoni et al. (2007) observaram que o mesmo apresentou resistência à transformação de frutos colhidos verdes em defeito preto-verde, quando submetidos a temperaturas de secagem até 65 °C.

Como muitos produtores do estado do Espírito Santo utilizam métodos inadequados de secagem como a secagem a alta temperatura para ganhar tempo e economizar recursos financeiros, objetivou-se neste trabalho verificar a influência da secagem em secador rotativo a alta temperatura na qualidade do café conilon.

O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia/INCAPER, Marilândia-ES, utilizando-se da variedade Incaper 8151 Robusta Tropical. O café foi colhido em peneira na fase de café cereja, apresentando 73% de frutos maduros, 22% de verdes e 5% de passas e secos (bóia). A secagem do café foi realizada em terreiro suspenso e em secador rotativo até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Para a secagem em secador rotativo foram utilizadas 180 sacas, deixando-se um vão de 20 a 30 cm para o produto se movimentar. A temperatura no 'plenum' do secador foi, em média, de 220 °C e o processo de secagem durou 12 horas.

Após a secagem, foram quantificados atributos de qualidade global como doçura, aroma, sabor, acidez e corpo. A classificação sensorial foi realizada por um provador da PRONOVA localizada em Venda Nova do Imigrante, ES, sem prévio conhecimento das amostras.

As médias foram comparadas pelo teste t a 5% de probabilidade utilizando-se o Sistema de Análises Estatísticas SAEG para a realização das análises estatísticas.

Resultados e conclusões

Nos resultados da tabela 1 foram observados aroma, sabor, acidez e corpo superiores quando os cafés foram secos em terreiro suspenso quando comparados aos que foram secos em secador rotativo a alta temperatura, pelo teste t a 5% de probabilidade. Porém, a partir dos resultados da mesma tabela, não foi observado diferença para a doçura do café entre as médias dos tratamentos.

Foi observado após a classificação sensorial das amostras que o café seco a alta temperatura apresentou adstringência e acidez elevadas, sabor desagradável e gosto químico.

Tabela 1. Dados médios de aroma, sabor, acidez, corpo e doçura de café conilon submetidos a secagem em terreiro suspenso e em secador rotativo a alta temperatura, Fazenda Experimental de Marilândia/Incaper, 2009.

Secagem	Aroma	Sabor	Acidez	Corpo	Doçura
Terreiro suspenso	6,00	6,25	6,00	5,75	5,50
Secador rotativo a alta temperatura	4,75 *	4,00 *	3,75 *	4,75 *	4,50 ns

* Significativo ao nível de 5% de probabilidade pelo Teste de t.

Conclui-se que:

Café Conilon seco em secador rotativo a temperatura de 220 °C apresentou qualidade inferior ao seco em terreiro suspenso, caracterizando a importância das boas práticas pós-colheita.