

Café

Preparo artesanal



CAFÉ

PREPARO ARTESANAL

Os grãos de café, ao serem retirados da natureza, na ocasião da colheita, podem estar contaminados por microrganismos que provocam enfermidades no ser humano. A qualidade do produto final é também afetada pela presença de materiais estranhos, como: restos de galhos, folhas, terra, pedregulhos, entre outros.

Como todo produto, o café requer cuidados que vão desde a colheita, passando pela secagem dos grãos, até o seu armazenamento.

No processamento artesanal do café, a seleção dos grãos, o tipo de torra e a moagem são de fundamental importância para a obtenção de um produto final de qualidade.

SELEÇÃO DOS GRÃOS

A seleção manual dos grãos de café para a torra deve ser realizada separando os grãos por tipo, tamanho e defeitos. Os defeitos dos grãos podem ser de natureza intrínseca (preto, verde, ardido, chocho, quebrado e brocados) ou extrínseca (coco, marinho, paus, casca e pedras), sendo que os mais prejudiciais à bebida são os pretos, verdes e ardidos, que não devem existir nos lotes

que serão torrados.

É importante que se faça a seleção dos grãos, para que a torração seja mais uniforme e de melhor qualidade.



PROCESSO DE TORRA

A boa torra é aquela que permite e traz melhores características de sabor e aroma a cada tipo de grão.

É um processo de tempo/temperatura, no qual ocorrem mudanças nos grãos crus.

O grão de café é rico em sais minerais (3% a 5%), como: potássio, magnésio, cálcio, ferro, manganês, zinco, cobre e outros. O grão também possui 10% a 20% de lipídeos, 35% a 55% de açúcares, 2% de aminoácidos, substâncias importantes como fontes de energia, 0,5% niacina, vitamina do complexo B, 7% a 9% de ácidos clorogênicos,

que são os antioxidantes e a cafeína.

Do ponto de vista alimentício, todos esses componentes fazem do café uma bebida saudável e rica em propriedades nutricionais. Para que essas propriedades benéficas sejam conservadas, o processo de torra do café merece atenção e cuidado.

Os grãos, ao serem torrados, devem apresentar uma coloração marrom-chocolate, clara ou escura, mas nunca preta como carvão, pois, assim, os componentes seriam praticamente destruídos, restando apenas a cafeína, que não é destruída com a excessiva torra.

O grão cru pode ter até 12% de umidade, enquanto o grão torrado pode ter no máximo 6% de umidade (permitido por legislação), porém, utiliza-se em torno de 3% de umidade.

TIPOS DE TORRA

A torra pode ser Clara, Média e Escura.



A **Torra Clara** preserva mais os óleos aromáticos (grãos permanecem secos), mas acentua a acidez da bebida.

A **Torra Média** preserva os óleos aromáticos, mas acentua o aroma e o sabor.



A **Torra Escura** dá ao grão um aspecto oleoso, que é o resultado da perda dos óleos aromáticos do café, por



isso a torra muito escura produz uma bebida com pouco aroma e sabor mais amargo. A torração muito escura encobre os defeitos que o café pode conter e não permite definir, com eficiência, o seu aroma e sabor.

Na torração, os grãos pretos se carbonizam; os quebrados, as conchas e os malgranados tornam-se escuros, devido



ao seu volume reduzido em relação aos grãos perfeitos.

MOAGEM

Após a torra ocorre a moagem, que é fundamental, também, para uma boa bebida.

A moagem pode ser:

Pulverizada fina – para o preparo de café árabe, no qual o pó não é coado.

Muito fina – a água levará mais tempo para passar pelo coador, proporcionando uma bebida mais forte com mais sabor e aroma.

Média – mais indicada para a dona de casa e a mais encontrada no mercado.

Média grossa – utilizada no preparo do café expresso.

Grossa – a moagem grossa não é indicada para filtro de papel e coador de pano, pois a água passará mais rapidamente pelo coador, não permitindo que a extração seja ideal. É indicada para cafeteira italiana.

RECOMENDAÇÕES PARA O PREPARO DE UM BOM CAFÉ

Para obtenção da bebida, algumas recomendações que são fundamentais devem ser seguidas:

- Quanto melhor for a matéria-prima, mais suave, deliciosa e aromática será a bebida.
- Preparar somente a quantidade de bebida que vai ser consumida imediatamente, ou, no máximo, durante a hora seguinte.
- O ponto de torra e a moagem são importantes na determinação de um café de qualidade.
- Lavar o coador de pano somente com água e jamais com detergentes, alvejantes ou com o mesmo café que sobrou. Guarde-o depois mergulhado em água limpa em lugar fresco ou na geladeira.
- Use água filtrada ou mineral. Evite a água de torneira devido ao excesso de cloro, que pode alterar o sabor da bebida.



- Para coar o café, a água deve estar bem quente. Não deixe ferver.



- Somente a água deve passar pelo pó de café. Não se deve repassar o café já preparado, pois torna a bebida muito amarga, áspera e desagradável.



- O pó de café usado (borra) é o pior inimigo do sabor, do aroma e de sua saúde.
- Nunca misture o pó de café usado ao pó de café fresco, senão perderá a qualidade da bebida preparada.
- Prepare o café em recipientes limpos.
- Não reutilize o café coado em um novo preparo.
- A garrafa térmica deve ser limpa e

de uso exclusivo do café.

- Aumente a quantidade de pó, se a bebida resultar sem sabor. Se ela ficar amarga, áspera ou desagradável, diminuir o tempo de contato da água com a quantidade do pó.
- Manter o pó em lugar fresco, de preferência na geladeira, em recipiente fechado, para não haver absorção de outros odores.
- Deve-se degustar um café preparado na hora ou mais recente possível, pois um café preparado há mais tempo não tem o sabor agradável de um café fresco.
- Não adoce o café antes de ser preparado. Deixar isto a gosto de cada pessoa.



- Use medida, não "adivinha". Utilize de 70 a 100 gramas de pó para um litro de água (que corresponde de 6 a 8 colheres de sopa/litro).

- Para preparar 1 (um) litro de café, utilizar a tabela abaixo:

Qualidade de bebida	Quantidade de pó por litro
Fraco	Abaixo de 70 gramas (6 colheres de sopa)
Médio	De 70 a 90 gramas (7 colheres de sopa)
Forte	100 gramas (8 colheres de sopa)
Para o preparo de receitas	120 a 140 gramas (10 a 12 colheres de sopa)

1 (uma) colher de sopa equivale a aproximadamente 12 gramas



O principal objetivo no processamento é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. Todas as pessoas envolvidas no processamento de alimentos precisam conhecer e adotar as boas práticas, que vão desde as instalações físicas, passando por rigorosas regras de higiene pessoal, dos utensílios, dos equipamentos e do local de trabalho, até a estocagem e a expedição dos produtos elaborados.

Para esclarecer dúvidas, fale com extensionista da Emater-MG

Economista Doméstica

Maria do Carmo Cunha Fontes

Escritório Local de Manhuaçu –
Emater-MG

Fotos: Maria do Carmo Cunha Fontes
Agosto de 2013

Série Ciências Biológicas

Tema Bem-estar Social

Área Processamento de Alimentos



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

