

# Série tecnológica cafeicultura

## Preparo do café: via seca e via úmida

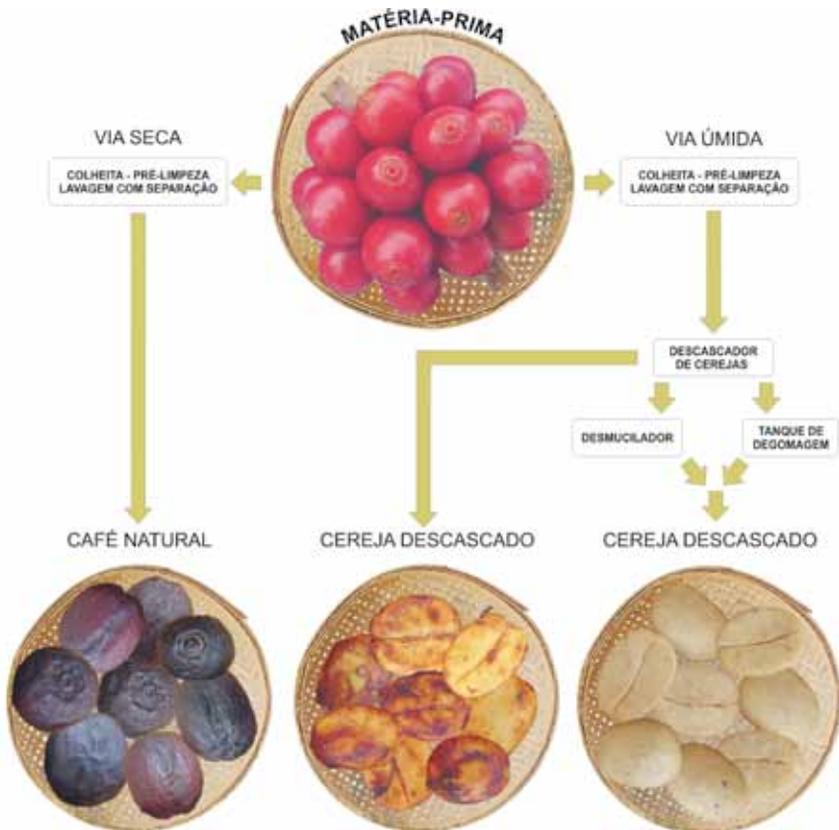


# SÉRIE TECNOLÓGICA CAFEICULTURA

## PREPARO DO CAFÉ: VIA SECA E VIA ÚMIDA

Em qualquer modalidade de preparo de cafés para a obtenção de um produto de qualidade, a matéria-prima é de importância fundamental, tida como uma das primeiras exigências a serem atendidas. Somente frutos completamente maduros proporcionam as

condições necessárias para tal, pois, apresentam composição química ideal. É preciso lembrar, no entanto, que os açúcares presentes na polpa, tornam esses frutos suscetíveis de fermentação, devendo ser processados rapidamente e em condições higiênicas.



## Processamento por via seca

Por via seca entende-se o preparo do café com utilização de água na fase de lavagem com separação, feita logo após a chegada do café da lavoura.

A terminologia Café Natural dada ao produto assim obtido é bem adequada, pois, o processo empregado mantém intactas as partes constituintes do fruto, preservando, portanto, a sua integridade.

É também o pouco agressivo ao meio ambiente por produzir efluentes líquidos sem a geração de resíduos de elevado teor de matéria orgânica.

## Processamento por via úmida

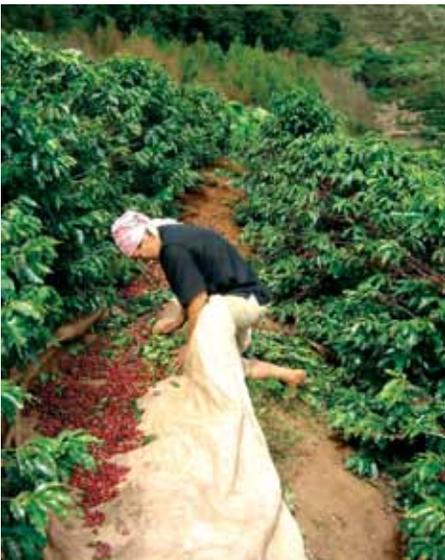
Consiste na retirada da casca dos frutos maduros por meio de descascado-

res, seguida ou não da retirada da mucilagem ou mel remanescente, para se obter, assim, o Café Descascado (CD).

## ETAPAS COMUNS AOS DOIS PROCESSOS

### Pré-limpeza e abanação:

O café colhido manualmente ou por meio de derriçadora mecânica, deve passar por uma pré-limpeza seguida de abanação para a retirada de impurezas grosseiras, como folhas e gravetos, o que possibilita uma maior eficiência nos lavadores, principalmente os convencionais. Existem no mercado, abanadores mecânicos de acionamento manual ou motorizado, cuja instalação é feita geralmente entre a moega de recepção do café e o lavador-separador.



## Acondicionamento e transporte

No acondicionamento é importante observar não só o tipo da embalagem ou recipiente, como também o tempo de permanência do café à espera do transporte para o lavador-separador, o que deve ocorrer no mesmo dia da colheita e sem que tenha havido elevação da temperatura na massa de café, tendo-se o cuidado de, enquanto é aguardado

o transporte, manter as embalagens à sombra dos próprios cafeeiros. Os frutos recém colhidos têm alta umidade, e, nessas condições, a falta de

arejamento, enquanto na embalagem, forçosamente irá provocar aumento da temperatura, favorecendo o desenvolvimento de micotoxinas e fungos, tendo início a formação do defeito ardido, quando são atingidos os 40°C.



Sacos de rafia



Big-bags



## Lavagem com separação

A lavagem tem por finalidade eliminar o restante das impurezas e retirar o mel impregnado na casca dos frutos maduros, pois, constitui barreira para a perda de água nos estágios iniciais da secagem em terreiros, além de favorecer a ação dos microrganismos responsáveis pela fermentação. Na mesma operação o lote com frutos verdes, verde-cana e maduros, mais pesados devido ao maior teor de umidade, é separado da fração de “bóias” constituída de frutos mais leves, ou seja, os mal granados, brocados, “passa” e secos. A separação é funda-

mental para a secagem do café em lotes distintos. Os frutos “passa” e secos podem já estar com a qualidade comprometida por fermentações indesejáveis, quando ainda na árvore. Esse lote será seco e armazenado separado dos demais,

## CAIXA D'ÁGUA

Construída em alvenaria é de operação muito simples e possibilita a obtenção de dois lotes bem distintos de



café. A água do lavador-separador, único efluente gerado no processo é pouco poluente. Mesmo assim, recomenda-se a sua recirculação

**Lavador-separador maravilha**  
Com capacidade para 1200 litros de café por hora.



**Lavador-separador mecânico**  
Alta escala de produção



**Lavador-separador modelo UFV**  
Com capacidade para 120 a 150 litros de café por vez.



seguida da adequada destinação após o uso, para evitar qualquer risco de contaminação de cursos d'água.

Engenheiro Agrônomo  
**João Eudes de Rezende**  
Escritório Local da Emater-MG de Reduto  
Fotos e ilustrações: J. Eudes

Série **Ciências Agrárias**

Tema **Agricultura**

Área **Culturas**



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

