

Série tecnológica cafeicultura

Processamento via seca

Café Natural



SÉRIE TECNOLÓGICA CAFEICULTURA

PROCESSAMENTO VIA SECA

CAFÉ NATURAL

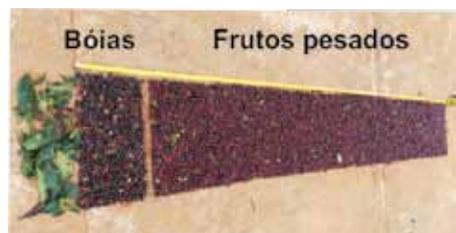
Por via seca entende-se o preparo do café com utilização de água apenas na fase de lavagem com separação, feita logo após a chegada do café da lavoura. A terminologia Café Natural dada ao produto obtido por via seca é bem adequada, pois trata-se de um processo que menos afeta a integridade dele, mantendo intactas as suas partes constituintes. É também o menos agressivo ao meio ambiente, por produzir efluentes líquidos sem a geração de resíduos de elevado teor de matéria orgânica.

A obtenção do Café Natural, entendido aqui como café fino, passa por muitos desafios operacionais, que podem limitar a sua produção em mais larga escala. O maior deles é a presença de frutos verdes, que permanecem misturados aos cerejas, na operação de lavagem com separação, e que, dependendo do percentual, podem inviabilizar o atingimento da meta de melhoria da qualidade. Por outro lado, a presença de passas e secos em grande quantidade, em estádios mais avançados de colheita, reduz o rendimento em cerejas, matéria-prima para cafés de qualidade. Retardar o início da colheita (diminuição de ver-

des) e antecipar o seu término (diminuição de boias) significa encurtar o período de colheita e é uma decisão que deve estar ligada à capacidade de secagem, por meio do emprego de terreiros (pré-secagem) e secadores (secagem final). Deve-se lembrar, também, de que a uniformidade das floradas e, conseqüentemente, a maturação mais uniforme são muito influenciadas pelo espaçamento e pelo vigor do cafeeiro, entre outros, sendo necessária a adoção de medidas de recuperação e revigoramento dos cafezais, como práticas rotineiras, incluindo, aí, as podas sistemáticas.

Ponto de colheita

Uma vez que a lavoura ofereça opção, iniciar a colheita com, no máximo, 5% de frutos verdes, o que pode ser facilmente determinado.





Lavagem com separação

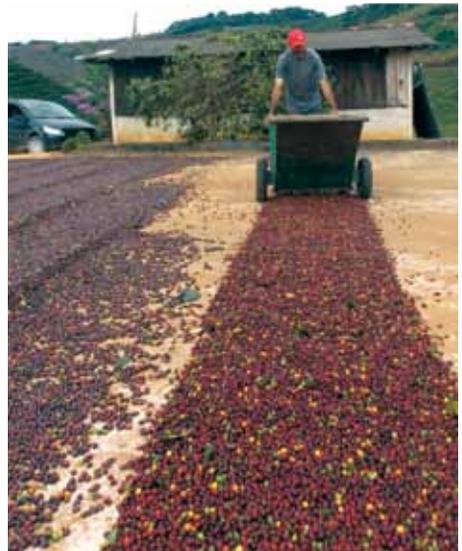
O mel impregnado na casca dos frutos maduros de café é uma barreira natural para a perda de água nos estádios iniciais da secagem em terreiros (pré-secagem).

A sua retirada pela lavagem, além de acelerar a secagem da casca, promove a secagem, também rápida, da mucilagem do interior do fruto.

Destá forma, está dado um importante passo no sentido de controlar as fermentações iniciais, que é o ponto crucial para a preservação da qualidade das cerejas, sendo que, daí por diante, todos os demais cuidados se justificam.

Escorrimento do excesso de água

Para ser levado ao terreiro, o café deve estar com um mínimo de água possível. Para isso, deixá-lo no carrinho o tempo necessário para escorrimento. Uma vez levado ao terreiro, deve-se aguardar, mais uma vez, o escorrimento da água ainda restante. Expor a superfície molhada do terreiro para o rápido enxugamento, e, finalmente, o café poderá ser espalhado.





Pré-secagem

Inicialmente o café deve ser espalhado no terreiro grão a grão, ou seja, em fina camada, com o tempo seco. Ar com baixa umidade retira do fruto a umidade excessiva, para o estabelecimento do equilíbrio, o que ocorre naturalmente). Havendo necessidade, pode-se passar o rodo (leve e largo), sem provocar o descascamento das cerejas, a esta altura com a casca ainda se soltando com facilidade. Não deverão ser misturados lotes de café com mais de dois dias de colhido, para manter a uniformidade.



No primeiro e segundo dia, o café deve permanecer espalhado e não pode ser coberto à noite e nem em caso de chuva. Quando as cerejas não mais grudarem nas mãos, ao serem prensadas, é sinal de que foi atingida a meia-seca.

A partir desse momento, o café deverá ser progressivamente engrossa-



do no terreiro até o máximo de 8 cm de altura, em leiras maiores a cada dia, por volta das 15 horas e coberto com pano. O reumedecimento pelo sereno da noite ou pela ocorrência de chuvas provocará manchas que prejudicarão o aspecto e a conservação no armazenamento (branqueamento).



Secagem em terreiro

Após meia-seca, os revolvimentos deverão ser intensificados, manual ou mecanicamente, já sem maiores riscos de rompimento da casca. Prosseguir juntando ou leirando o café à tarde e cobrindo com pano para que o calor remanescente promova a uniformização da seca durante a noite. Com 18 a

20% de umidade (grãos chocalhados), o café secará lentamente. Se, nas fases de secagem anteriores, a ênfase era no controle das fermentações, agora passa a ser na uniformização da umidade do lote. O café passa a ser mantido em leiras, que são mudadas aos poucos de



posição no decorrer do dia e cobertas à tarde, ainda quentes. Os vulcões também são usados nessa finalidade. Tanto um quanto outro método resultam em economia de área de terreiro, que passa a ser usada na pré-secagem de novos lotes de café.



Secagem em secadores

A secagem em alta temperatura (igual ou acima de 10°C em relação à temperatura ambiente) só deve ser feita a partir da meia-seca do Café Natural. A temperatura da massa de grãos não



deve ultrapassar 45°C. Quando atingir 18-20% de umidade, deve-se fazer a secagem intermitente ou, então, utilizar as telhas de descanso, até a secagem final.

João Eudes de Rezende

Engenheiro Agrônomo
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

