



**EMATER-MG**

# Série tecnológica cafeicultura

## Café descascado



# SÉRIE TECNOLÓGICA CAFEICULTURA

## Processamento por via úmida

### Café Descascado

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. A colheita, uma vez retardada ao máximo, devido à presença de frutos verdes, deve seguir em ritmo acelerado para a minimização dos cafés passas e secos. Mesmo com o auxílio de secadores, a pré-secagem irá exigir tempo relativamente longo e áreas maiores de terreno, e o que é muito importante: o tempo deverá transcorrer firme, para que a qualidade do café seja preservada. A retirada da casca reduz em 60% o volume de um lote de café, refletindo diretamente na área de terreno necessária, redução do tempo exigido para pré-secagem e no controle mais seguro das fermentações (pela eliminação da mucilagem da casca). São as vantagens oferecidas pelo processamento via úmida, além da separação dos frutos verdes.

A opção pelo descascamento deve estar norteada por duas metas principais a serem atingidas: assegurar a preservação da qualidade e reduzir custos com o preparo do café. Os investimentos necessários se justificam, porque o capital retorna em médio prazo, em decorrência não só do melhor preço de venda de um

café fino, como também pela margem deixada pelos custos menores.

O descascamento em pequena escala é uma excelente opção para o pequeno cafeicultor que quer se profissionalizar. A adoção do processo de descascamento permite a otimização da atividade pela cafeicultura familiar, que deverá estar embasada, entre outros, no emprego sistemático da recuperação e do revigoramento das lavouras existen-





Bacia de sedimentação: feita no alto das lavouras, opção para regiões montanhosas, sem riscos de atingir o lençol freático

tes, via podas, adubação e calagem corretas, etc., para maximizar a produção da matéria-prima, que são os frutos cerejas.

## DESCASCAMENTO E SECAGEM DO CAFÉ: FOCO DAS ATENÇÕES

### Regulagem do descascador

A recomendação de que não haja mais que 30% de verdes no café deve ser levada em conta, no sentido de manter a capacidade de descascamento, evitar danos no equipamento e o descascamento de frutos verdes. Quanto menos frutos verdes houver, mais fácil será a obtenção da regulagem desejada. Caso necessário, pode-se até diminuir a pressão de descascamento, permitindo a saída de cerejas junto com os verdes.



Pequeno descascador com opção para desmucilagem

## Despolpamento ou desmucilagem

Após descascado, o café pode, ainda, ser despolpado, por desmucilagem ou degomagem, para a retirada de parte ou de toda a polpa ou mucilagem aderida ao pergaminho. Isto é feito em desmuciladores ou em tanques de degomagem. Na degomagem, o café descascado é imerso em água em tanques de alvenaria e deixado por um período que varia de 12 a 18 horas (hidrólise da mucilagem). O ponto é reconhecido pelo ruído característico, quando os pergaminhos são esfregados com as mãos.

## Escorrimento da água

Uma vez recolhido no carrinho, o café em pergaminho, descascado ou degomado, deve permanecer o tempo necessário para o escoamento do excesso de água.



Tanque de degomagem

Uma vez no terreiro, deve-se aguardar o escoamento da água ainda existente, fazendo-se a mudança das leiras de um lugar para outro, para, então, espalhar o café. Este procedimento, que auxilia bastante a pré-secagem, contribuirá muito para a condução correta da secagem no terreiro.



## Pré-secagem

Espalhar o café grão a grão sobre a superfície já enxuta do terreiro. Sendo café descascado, ainda com a mucilagem, deve ser rodado pelo menos 20 vezes no dia, para a rápida desidratação. Sendo desmucilado ou degomado e desde que o tempo transcorra ensolarado, não há necessidade de ser rodado, até porque, quando em finas camadas, há o risco de rompimento dos pergaminhos, dependendo da pressão do rodo. Na primeira noite o café deverá permanecer



aberto e descoberto, devido ao teor ainda alto de água. No segundo dia, fazer a dobra e continuar com os envoltimentos frequentes. Na segunda noite, deve permanecer aberto no terreiro, porém coberto com pano, para evitar o reumecimento pelo sereno.

### Secagem em terreiros

Após a pré-secagem (2 a 3 dias), com teor de umidade em torno de 25%, grãos já chocalhando no pergaminho, o café pode permanecer no terreiro ou ser levado para o secador. No terreiro, deve ser progressivamente engrossado, até camadas de, no máximo, 3 cm. Os revoltimentos devem continuar constantes, e o lote deve ser amontoado ou aleirado, por volta das 15 horas, e coberto com pano. Quando o teor de umidade estiver entre 11,2% e 10,8%, o café já poderá ser armazenado.



Cereja descascado: presença de mucilagem

### Secagem em alta temperatura: secadores

Para ser secado por meio de secadores, o café em pergaminho deve permanecer pelo menos 3 dias no terreiro, em boas condições de tempo e corretamente manejado, para uma boa pré-secagem. Dessa forma, o seu teor de umidade



As boas condições do terreiro facilitam o manejo sem danificar o pergaminho.

será rebaixado ao máximo, permitindo, assim, ser submetido à alta temperatura (temperatura de secagem superior a 10°C em temperatura ambiente), sem ter a qualidade afetada. A secagem do café pergaminho em secadores deve ser monitorada, de forma que a temperatura na massa de grãos nunca exceda aos 40°C, e que haja períodos de descanso (seca intermitente), para uma secagem uniforme. Nos secadores horizontais, o termômetro que indica a temperatura da massa de grãos deve ter um bulbo do tamanho de, no mínimo, 50% do raio da câmara de secagem. A utilização das telhas de descanso (secadores verticais), ou câmaras de descanso (secadores horizontais), tem o objetivo de promover a homogeneização do café, economia de

energia e liberação da área de terreiros, com aumento da capacidade de secagem.

### Teor de umidade final

Na secagem em secadores, a umidade final para armazenamento é de 12%, ainda quente.



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

