

QUALIDADE DO CAFÉ (*Coffea arábica* L.), EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO E SUBMETIDO A CINCO TEMPOS DE ESPERA PARA SECAGEM EM TERREIRO

Castro, Bruno Pereira de¹; Pimenta, Carlos José².

As safras cafeeiras no Brasil representavam no início do século de 70% a 80% das vendas mundiais de café. As crises de produção eram transitórias e as soluções eram encontradas dentro do próprio país. Assim, com facilidade restabelecia-se o equilíbrio entre oferta e procura. Atualmente o panorama da economia cafeeira modificou-se, pois, a cultura do café estendeu-se por várias regiões do mundo, trazendo excessivo crescimento da produção do produto e com isso ocasionando desequilíbrio na concorrência de preços, tendo como consequência uma abrupta queda nas exportações brasileiras. O consumo interno também caiu, em função da pior qualidade do café consumido no país, uma vez que, o café de melhor qualidade era sempre exportado, ficando para consumo interno apenas os resíduos das exportações. Entretanto, hoje, o povo brasileiro tornou-se um consumidor mais exigente e consciente em adquirir um produto de melhor qualidade. Estudos referentes a qualidade de café tem demonstrado que diversos fatores, principalmente os que atuam após a colheita ocasionam modificações indesejáveis detrimenais, alterando a composição química do grão, sendo responsáveis pelas diferenças entre graus de classificação da bebida. É fator de extrema importância a aplicação de técnicas adequadas de colheita e preparo do café, por proporcionarem cafés de melhor qualidade, facilitando sua comercialização e dando maior retorno econômico aos produtores. Diante da importância do sistema de secagem e dos processos fermentativos que ocorrem no café após a colheita o presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade do café em diferentes estádios de maturação e submetido a cinco tempos de espera para secagem em terreiro. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado (DIC) e os dados foram comparados pelo teste de Tukey 5%. Os resultados foram os seguintes: Nas análises de polifenoxidase o café verde que ficou em espera obteve valores iguais aos resultados obtidos no café cereja ($p < 0,05$), na prova de xícara não houve variações todos deram bebida dura, no peso de 100 grãos o café misto pesou 6% menos que o café cereja, o café bóia 7% menos e o café verde 15% menos, na análise de proteína, o café bóia obteve os menores valores, os maiores valores foram do café verde, as análises de acidez titulável total houve pequenas variações, quanto a classificação o café cereja obteve o melhor resultado, ou seja teve menos defeito, o café verde obteve o pior resultado, com um grande percentual de defeitos, na determinação de pH ocorreu pequena variação.

Palavra-chaves: 1) Café 2) Qualidade 3) Secagem 4) Maturação

¹Acadêmico do curso de Agronomia – 8º Período – Bolsista do Probic.

²Orientador – Faculdade de Agronomia

Fonte Financiadora: PROBIC/UNIFENAS