

Engenharia Agrícola

ANÁLISE DOS TEORES DE ÁCIDO ACÉTICO EM CAFÉS NATURAIS E DESMUCILADOS DURANTE A SECAGEM

Samuel Vieira de Oliveira Silva - 8º módulo de Engenharia Agrícola, UFLA, Iniciação científica PIBIC/UFLA

Flávio Meira Borem - Orientador DEA, UFLA - Orientador(a)

Renso Alfredo Aragón Calderón - Mestrando DEA, UFLA

Ana Paula de Carvalho Alves - Técnica responsável, LPPA, UFLA

Claudia Mendes dos Santos - Pós-doutoranda DEA, LPPA, UFLA

Resumo

O café é um dos principais produtos na economia mundial, e tem crescido, cada vez mais, o consumo e o interesse por cafés especiais. Sendo assim, a busca por melhores atributos na xícara, é grande, e vários fatores, tais como variedade, solo, altitude, manejo, processamento, secagem, armazenamento, torra e preparo, tem grande influência na qualidade final. Com isso, o objetivo deste trabalho foi avaliar os teores de ácido acético durante o processo de secagem. Foram coletadas amostras de café *Coffea arabica* L., variedade Catuaí Amarelo, em uma fazenda no município de Cristina, Minas Gerais, procedentes de um único lote localizado entre 1.300 metros e 1.400 metros de altitude. Os cafés foram secos por dois diferentes métodos: “via seca”, onde o fruto é secado intacto, sem remover seu pericarpo, obtendo os denominados cafés naturais; e por “via úmida”, onde se remove parte do pericarpo, e a secagem é feita somente com a presença do endocarpo. As amostras foram secas simultaneamente em secador de camada fixa de convecção forçada, com controle de temperatura de 37 ± 2 °C e fluxo de ar médio de $24\text{ m}^3\text{min}^{-1}\text{m}^{-2}$ acima da camada de grãos. Durante a secagem, foram retiradas 3 repetições de amostras com teores de água $53\pm 2\%$, $45\pm 2\%$, $35\pm 2\%$, $19\pm 2\%$ e $11\pm 1\%$ (b.u.) do processamento por via seca e $53\pm 2\%$, $36\pm 2\%$, $25\pm 2\%$, $20\pm 2\%$ e $11\pm 1\%$ (b.u.) do processamento por via úmida, para análises. Observou-se tanto para o café natural, quanto no café desmucilado, que houve diminuição significativa dos teores de ácido acético. O teor de ácido acético encontrado para o teor de água inicial foi de 0,83% m.s, já no final da secagem, os teores encontrados foram de 0,65% m.s. no café seco por via seca e 0,51% m.s. quando seco por via úmida. Grandes quantidades de ácido acético em grãos crus de café, pode estar associado a um sabor desagradável de fermentação, estando diretamente ligado à qualidade do café. Conclui-se que é possível identificar diferenças químicas durante a secagem, entre o café natural e o café desmucilado, baseado no conteúdo do ácido acético, sem estabelecer em que ponto específico do processo são geradas. Agradecimentos: CNPq, Fapemig, CAPES e INCTCafé.

Palavras-Chave: Cafés especiais, Ácido acético, Processamento de café.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras - UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/iRHAvM1Pq_Q