

O processo de secagem é uma das operações mais importantes para a melhoria da qualidade do café. Quando mal conduzido, poderá acarretar grandes prejuízos ao cafeicultor. A escolha do método de secagem depende de fatores como o nível tecnológico do produtor, a possibilidade de investimento, o volume de produção, preços de mercado, as condições climáticas da região e a disponibilidade de espaços físicos livres. Um bom método de secagem preserva a aparência e a qualidade nutricional do produto.

Na região Amazônica, normalmente os cafés são colhidos por derrida, contendo frutos em diferentes estágios, com teores de umidade variados: frutos verdes com 60% a 70% de umidade; cerejas, 50% a 65%; passas, 30% a 45%; frutos secos com 20% a 30%.

Essa desuniformidade da matéria-prima a ser secada dificulta o processo e, para melhorá-lo, seria necessária a separação de frutos verdes, visando à obtenção de cafés de cores secas uniformes.

FORMAS DE SECAGEM

Secagem ao sol: exposição dos cafés ao sol sobre terreiros de cimento, podendo

também ser utilizada bandeja com fundo de tela, bandeja com bandejas de madeira corrediças e solários com cobertura de polietileno transparente.

Secagem em secadores mecânicos: os cafés são secos em equipamentos metálicos nos quais seca-se a massa de frutos através da passagem forçada de ar quente, que remove a sua umidade.

Secagem em combinação: faz-se uma pré-secagem no terreiro com complemento em secadores ou em silos com fluxo forçado de ar natural ou levemente aquecido.

RECOMENDAÇÕES

- A secagem deve iniciar-se imediatamente após a colheita, como forma de eliminar rapidamente a alta umidade da casca, polpa e mucilagem, evitando fermentações que possam prejudicar a qualidade do café, que deve ser distribuído em camadas de 2 a 3 cm de espessura.
- A massa de café no terreiro deve ser movimentada com rodo a cada 30 minutos, cerca de 8 a 10 vezes por dia, principalmente nos primeiros 5

dias, para se obter uniformidade na secagem de um bom café.

- Dependendo da uniformidade de maturação dos frutos e da forma de secagem utilizada, é necessário um período de 10 a 20 dias, para que os grãos atinjam o ponto de secagem ideal de 11% de umidade, ou seja, quando 1 litro de café seco atingir o peso de 420 gramas.
- Caso ocorram chuvas nos primeiros dias de secagem, devem-se fazer pequenas leiras no sentido da declividade do terreiro para facilitar o escoamento da água, movendo-as de 4 a 6 vezes por dia.

É conveniente lembrar que o café muito seco proporciona diminuição no peso com possibilidade de quebrar durante o seu beneficiamento.

SECAGEM DE CAFÉ



Elaboração:

RitadeCássiaAlvesPereira
Eng.-Agr.,M.Sc., EmbrapaAcre

Francisco deSales
Téc.-Agríc., EmbrapaAcre

KelceanedeSouzaAzevedo
BolsistaEmbrapa/Funcafê

Tiragem: 200exemplares,ago.2000

Diagramaçãoe ArteFinal:

FernandoFarias Sevá
JeffersonMarcksR.de Lima

Copydesk:

ClaudiaCarvalhoSena
SuelyMoreirade Melo



EmpresaBrasileiradePesquisaAgropecuária
Embrapa Acre

MinistériodaAgriculturaedoAbastecimento
RodoviaBR-364,km14(RioBranco/PortoVelho)
CaixaPostal392,CEP69908-970 RioBranco,AC
Telefones:(068)224-3931,224-3932,224-3933,224-4035
Fax:(068)224-4035,sac@cpafac.embrapa.br



Acre