

## 35° Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

### **RENDIMENTO DO CAFÉ CONILON EM FUNÇÃO DA SECAGEM SOB ALTA TEMPERATURA**

RC Guarçoni, Eng<sup>o</sup>. Agrícola, D.Sc. Produção Vegetal, Bolsista do CBP&D-Café/INCAPER, rogerio.guarconi@gmail.com; MAG Ferrão, Eng<sup>a</sup>. Agr<sup>a</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisadora EMBRAPA Café/INCAPER, Bolsista do CNPq; AFA Fonseca, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador EMBRAPA; PS Volpi, Administrador Rural, Pesquisador INCAPER; RG Ferrão, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisador INCAPER; AL Mauri, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador INCAPER; SA Júnior, Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>., Bolsista do CBP&D-Café / INCAPER; Rafael Marques, Degustador, PRONOVA.

A melhoria da qualidade do café conilon é fator fundamental para a diferenciação progressiva do mercado de café no Estado do Espírito Santo. Além da melhoria da qualidade, práticas que minimizem as perdas de rendimento devem ser utilizadas por produtores visando aumentar rentabilidade de sua atividade.

A presença de odores estranhos em lotes de café conilon colocados no mercado em 2007, comprometeu a venda do produto capixaba para alguns centros consumidores. Segundo nota do INCAPER, laudos de empresas compradoras apontaram que o café não apresentava padrão mínimo para produção de bebida, principalmente pela presença de um cheiro forte de café queimado e de fumaça. Como muitos produtores utilizam métodos inadequados de secagem como a secagem a alta temperatura para ganhar tempo e economizar recursos financeiros, objetivou-se neste trabalho verificar a influência da secagem em secador rotativo a alta temperatura no rendimento do café conilon.

O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Marilândia/INCAPER, Marilândia-ES, utilizando-se de da variedade Incaper 8151 Robusta Tropical. O café foi colhido em peneira na fase de café cereja, apresentando 73% de frutos maduros, 22% de verdes e 5% de passas e secos (bóia). A secagem do café foi realizada em terreiro suspenso e em secador rotativo até que os grãos alcançassem 12% de umidade. Para a secagem em secador rotativo foram utilizadas 180 sacas, deixando-se um vão de 20 a 30 cm para o produto se movimentar. A temperatura no 'plenum' do secador foi, em média, de 220 °C e o processo de secagem durou 12 horas..

Após a secagem, foram quantificados o peso de 1000 grãos e o rendimento do café em coco para o café beneficiado e, realizado a classificação quanto ao tipo. Para a análise dos dados, utilizou-se o Sistema de Análises Estatísticas SAEG.

#### Resultados e Conclusões

Baseado nos resultados da Tabela 1, verificou-se diferenças significativas no rendimento e no peso de grãos do café secado em terreiro suspenso em relação ao secador rotativo em alta temperatura. Observou-se que para cada 100 sacas de café em coco houve uma perda de 3 sacas beneficiadas e 19,20 kg para a secagem em alta temperatura, ou seja, perda de 6,38% quando os cafés foram secos em secador rotativo a alta temperatura comparados aos cafés secos em terreiro suspenso. Da mesma

forma, a secagem em alta temperatura afetou grandemente o peso de grãos, com perda de 13,66%, e a classificação final do produto, com perda elevada da qualidade.

Esses resultados caracterizam mais uma vez a importância das boas práticas agrônômicas na pós-colheita do café conilon, conforme destacado no Programa Estadual de Melhoria de Qualidade do Café Conilon no Estado do Espírito Santo, lançado em 2009.

Tabela 1. Dados médios de rendimento e tipo de café conilon submetidos a secagem em terreiro suspenso e em temperatura altas, Fazenda Experimental de Marilândia/Incaper, 2009.

Secagem	Sacas de café (60 kg)				1000 grãos			Tipo**
	Coco	Beneficiado	T <sub>calculado</sub>	Perda	Peso (g)	Perda	T <sub>calculado</sub>	
Terreiro suspenso	100	52,01	4,79*	6,38%	127,18	13,66%	6,47*	6
Secador rotativo em alta temperatura	100	48,69			110,8			Fora de tipo

\*As médias são diferentes ao nível de 5% de probabilidade pelo teste de t.

\*\* Conforme a Instrução Normativa nº 8 de 11 de junho de 2003.