

(S8-P32)

PAPARÂMETROS QUÍMICOS E FÍSICO-QUÍMICOS DA QUALIDADE DO CAFÉ (*Coffea arabica* L.) SUBMETIDO A CINCO TEMPOS DE AMONTOA ANTES DA SECAGEM EM TERREIRO

CAROLINE LIMA ANGÉLICO; CARLOS JOSÉ PIMENTA; SÁRA MARIA CHALFOUN; MARCELO CLÁUDIO PEREIRA; MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES PIMENTA; EDUARDO VALÉRIO DE BARROS VILAS BOAS

Universidade Federal de Lavras UFLA
Departamento de Ciência dos Alimentos
carlos.pimenta@pesquisador.cnpq.br

Palavras chave: café - composição química – secagem – fermentação - qualidade

RESUMO

Vários fatores são responsáveis por modificações indesejáveis no café, principalmente fatores que atuam na fase de pós-colheita, o que compromete a composição química do grão e a qualidade da bebida. Os processos fermentativos que ocorrem principalmente durante o preparo e secagem dos frutos constitui um dos principais responsáveis pelo detrimento da qualidade dos grãos. A amontoa dos frutos na lavoura ou no terreiro em sacos à espera de secagem é prática comum em função das dificuldades encontradas no transporte para o terreiro, falta de espaço no terreiro, chuva na colheita, dentre outros fatores, é um procedimento não recomendado. Porém, a falta de embasamento científico relacionado com as modificações que possam ocorrer na composição química e físico-química dos grãos em decorrência de tal prática objetivou o presente trabalho. A derriça dos frutos foi realizada na fazenda Estância da Lagoa no município de Perdões-MG utilizando-se a cultivar Mundo Novo, variedade Acaia. Após a derriça, os frutos foram transportados para a Fazenda Experimental da EPAMIG/CTSM onde ficaram acondicionados em sacos de polietileno trançado dispostos em terreiro de cimento e foram submetidos a cinco tempos de amontoa para secagem no terreiro (T0, T1, T2, T3 e T4) sendo respectivamente, 0, 1, 2, 3 e 4 dias de amontoa. A secagem após cada período de amontoa foi realizada de forma adequada, sendo os frutos revolvidos várias vezes ao dia. As análises de Condutividade Elétrica, Lixiviação de Potássio, Atividade da Polifenoloxidase (PFO), pH, Acidez Titulável, Sólidos Solúveis e Escurecimento nos grãos beneficiados foram realizadas no Laboratório de Produtos Vegetais do DCA/UFLA e no Laboratório Dr. Alcides de Carvalho na EPAMIG/EcoCentro/CTSM. Os teores médios para Condutividade Elétrica, Lixiviação de Potássio e Acidez Titulável sofreram aumentos ao longo do tempo de amontoa. A Atividade da enzima Polifenoloxidase (PFO), o pH e a porcentagem de Sólidos Solúveis não sofreram variações significativas em nenhum dos tempos de amontoa estudados. O índice de coloração diminuiu com o aumento do tempo de amontoa. De maneira geral, o processo de amontoa comprometeu de forma significativa a qualidade dos grãos.