

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E TEMPO DE SECA DE FRUTOS VERDES DE CAFÉ UTILIZANDO O EQUIPAMENTO “QUEBRADOR DE VERDES”**

G.M Trindade, Gerente geral Fdas Reunidas Laia & Souza, M.L. Carvalho, Eng Agr. Fdas Reunidas Laia & Souza e J.B. Matiello – Eng Agr Fundação Procafé

No despolpamento dos frutos de café um parcela deles, os verdes são separados no ciclindro separador. Estes frutos verdes, normalmente vão ao terreiro ou secadores para a secagem em separado.

Surgiu, recentemente, no mercado, um equipamento “quebrador de frutos” que, como o nome indica, quebra a maioria dos frutos e, assim, expõe as duas sementes, junto com as cascas nelas aderidas, o que facilitaria a sua secagem, vez que a casca, com sua cuticula bem impermeável, dificulta a perda de umidade dos frutos, durante o processo de secagem.

Para verificar a eficiência do equipamento quebrador de verdes e seu efeito sobre o tempo de secagem e sobre a qualidade do café foi conduzido um teste nas Fdas laia e Souza, em S, Domingos das Dores, na Zona da Mata em Minas Gerais, na safra de 2018.

O equipamento testado é do modelo QV 2, com capacidade nominal de 5000 litros de frutos por hora, com motor de 2HP, com cilindro de 27 cm de diâmetro por 49,8 cm de longitude. Trata-se de um acessório que seria acoplado junto à instalação de despolpamento do café. Seu peso é de 60 kg.

Foi avaliado o tempo de secagem em terreiro e em secadores e determinou-se a % de cata do café após beneficiamento, ou seja, os defeitos presentes nas amostras.

### **Resultados e conclusões –**

Os resultados obtidos na secagem em terreiro mostraram que com o uso do equipamento pode-se reduzir o tempo de permanência do café verde no terreiro em até um dia.

Com relação ao tempo de secagem em secadores vertical e aquecimento através de caldeira, verificou-se o tempo de 46,7 hs nos frutos normais, sem quebrar e 32,3 hs nos frutos que passaram no quebrador de verdes, portanto houve uma redução de 30,8% do tempo.

Com relação à percentagem de cata, não houve diferença na secagem dos frutos verdes sem ou com sua quebra e esse percentual se situou em 36-37%.

Conclui-se, portanto, que – a) O uso do equipamento “Quebrador de verdes” é viável pela redução no tempo de secagem e consequentemente otimização de secadores e economia energética. b) Até o momento não foi observada melhoria em termos de qualidade dos cafés assim processados.

