

EFICIÊNCIA DO TERREIRO DE TELA/LONA PLÁSTICA NA SECAGEM DE CAFÉ

J.B. Matiello e Lucas Bartelega- Engs Agrs Fundação Procafé e Bruno Meneguci, Agronomando Unis, Estagiário Fundação procafé

A secagem do café é uma operação importante no preparo do café pós-colheita, pois influi na qualidade do produto. Ela pode ser feita ao sol, em terreiros, ou em secadores mecânicos, ou na combinação de ambos sistemas.

Na secagem em terreiros a área necessária é grande e requer altos investimentos na construção de pisos pavimentados. Por isso, os pequenos cafeicultores têm dificuldades de preparar áreas de terreiro em dimensões adequadas.

Um sistema mais econômico de piso de terreiro foi adaptado, recentemente, composto por uma lona plástica preta e, sobre ela, uma proteção de tela, tipo sombrite, para proteção da lona, dispostos sobre o chão. No presente trabalho objetivou-se estudar a eficiência desse tipo de cobertura de piso, em relação à secagem do café.

O trabalho foi realizado na safra de 2018, na Fazenda Experimental de Varginha-Sul de Minas. Foram comparados 3 tipos de piso de terreiro. O de tela/lona plástica, o de cimento e o de terra batida.

Tornou-se uma área de terreiro de 3,5 x 2 m, de cada tipo de piso, e nela colocou-se frutos de café da roça, com cerca de 65% no estágio cereja, para secar, em quantidade de 180 l, portanto numa camada de cerca de 2,5 cm. A secagem foi manejada com revolvimento de 8 vezes ao dia e cobertura à noite.

A secagem teve início em 24 de agosto e foi encerrada em 2-3 de setembro/18. Avaliou-se o teor de umidade dos grãos de café, durante o processo, até atingir o teor final de 11-12%, determinando-se a duração da seca em cada tipo de piso. Após a secagem determinou-se a qualidade do café pela escala BSCA.

Resultados e Conclusões

Os resultados da evolução da secagem, a partir do teor de umidade medido pelo equipamento determinador, estão colocados na tabela 1.

Tabela 1- Evolução da secagem de café em 3 tipos de pisos de terreiro- Varginha-MG, 2018

TRATAMENTO	Datas	Umidade grãos%	Perda de umidade por dia (%)
Tela/lona plastica	29/ago	18,9	1,8
	30/ago	17,1	
	31/ago	15,0	
	1-set	11,8	
	2/set	11,8	
	3/set	-	
	4/set	-	
Piso de cimento	29/ago	20,2	1,6
	30/ago	18,6	
	31/ago	15,9	
	1-set	12,1	
	2/set	12,0	
	3/set	-	
	4/set	-	
Piso de terra	29/ago	19,5	1,1
	30/ago	19,0	
	31/ago	16,8	
	1-set	13,6	
	2/set	12,6	
	3/set	12,4	
	4/set	12,1	

Verifica-se que os diferentes tipos de piso de terreiro mostraram médias de redução diárias de umidade diferenciadas. O terreiro de tela/lona plástica resultou em perda de 1,8% de umidade ao dia, o de piso cimentado 1,6% ao dia e o de piso de terra 1,1% de umidade ao dia.

Não foi verificada diferenças significativas entre as qualidades do café dos três tipos de pisos de terreiro. A pontuação foi obtida entre 83-85 pontos dando portanto café especial.

A maior velocidade de evaporação da água dos frutos está relacionada à condição de temperaturas mais altas alcançadas no piso do terreiro, pela absorção dos raios caloríficos do sol. Portanto os pisos como de tela/lona e cimentado foram mais eficientes.

Conclui-se que o terreiro de tela/lona plástica foi tão ou mais eficiente na secagem do café do que o piso tradicional cimentado na secagem, sendo o terreiro de chão o menos eficiente.