

## BRIX DA ÁGUA USADA NA DEGOMAGEM DO CEREJA DESCASCADO E DA CASCA DE DUAS VARIEDADES DE CAFÉ.

Sammy Fernandes Soares, Embrapa Café (sammy.soares@embrapa.br); Sérgio Maurício Lopes Donzeles, Epamig, Aldemar Polonini Moreli, Incaper.

O descascamento dos frutos maduros ou cerejas reduz o volume de café a ser submetido à secagem e o tempo gasto nessa operação, remove parte da mucilagem dos grãos, desfavorecendo as condições para o crescimento de microrganismos fermentadores e, principalmente, possibilita separar os frutos verdes do café cereja descascado. As melhores bebidas são provenientes dos frutos maduros, razão pela qual o café cereja descascado é mais valorizado no mercado.

Em muitas unidades de processamento, o café cereja descascado é também degomado, visando remover a mucilagem aderida aos grãos, diminuindo o risco de fermentação e facilitando o manejo no terreiro de secagem. Tanto no descascamento quanto na degomagem utiliza-se água, à qual se juntam fragmentos de ramos, folhas e frutos de café, bem como vários compostos orgânicos solúveis, formando a água residuária do café - ARC.

Devido à elevada carga orgânica, a ARC não pode ser devolvida a um corpo hídrico sem tratamento adequado. Vários autores recomendam seu uso na fertirrigação de lavouras, visando aproveitar a matéria orgânica e os nutrientes nela contidos. Outra possibilidade que vem sendo investigada é uso da ARC para produzir álcool, aproveitando os açúcares nela dissolvidos.

A quantidade de açúcar pode ser estimada por meio da determinação do Brix e este provavelmente deverá ser um dos parâmetros de referência para monitorar o início e término da fermentação da ARC, assim como acontece no caso da cana-de-açúcar. O presente trabalho teve como objetivo determinar o Brix da ARC dos grãos e da casca de duas variedades de café, após diferentes tempos de degomagem.

Os experimentos foram conduzidos na EPAMIG, na Unidade Regional da Zona Da Mata, em Viçosa, MG, utilizando frutos de café maduros, das variedades Catuaí Amarelo e Vermelho, colhidos no dia 20/08/2012, em Araponga – MG. Nesse mesmo dia, os frutos foram descascados, em descascador portátil motorizado.

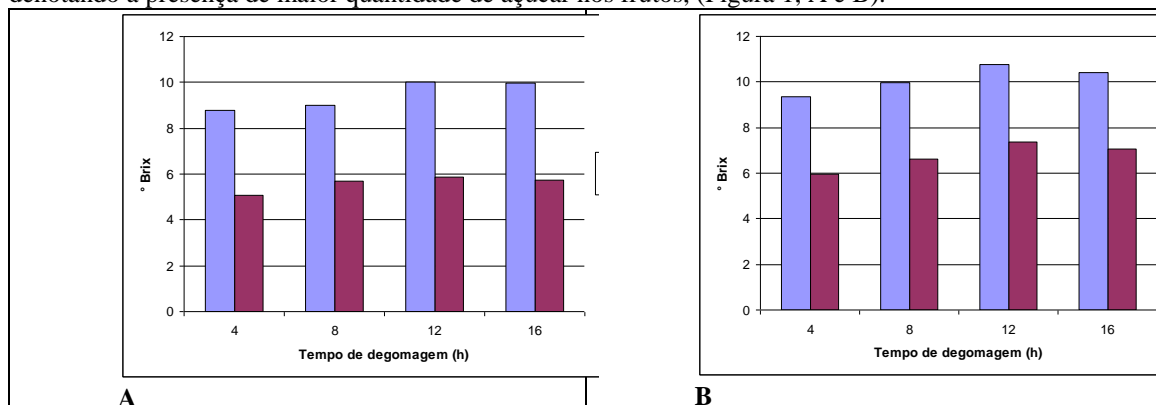
O café cereja descascado e a casca foram colocados em potes plásticos transparentes, de 250 mL, nas quantidades de 200 e 250 mL, juntamente com 70 e 90 mL de água de torneira, respectivamente, suficientes para cobrir os grãos e as cascas, visando simular as condições de degomagem no processamento do café.

Foram realizados dois experimentos um com o café cereja descascado e outro com as cascas, usando o delineamento experimental inteiramente casualizado, com 6 repetições e 8 tratamentos, constituídos por 2 variedades e 4 tempos de degomagem (4, 8, 12 e 16 horas). Decorridos estes tempos, determinou-se o Brix da ARC, utilizando refratômetro.

### Resultados e conclusão

O Brix da ARC aumentou com o tempo de degomagem até doze horas, no café cereja descascado e na casca, indicando que no transcorrer desse tempo os açúcares da mucilagem estavam se dissolvendo na água. Após esse período ocorreu ligeiro decréscimo no Brix, possivelmente devido ao consumo de açúcar no processo de fermentação.

Em todos os tempos de degomagem, a ARC da variedade Catuaí Amarelo apresentou maiores valores de Brix que a ARC da Catuaí Vermelho, tanto no caso do cereja descascado quanto da casca, denotando a presença de maior quantidade de açúcar nos frutos, (Figura 1, A e B).



**Figura 1** – Brix da água residuária do café cereja descascado (A) e da casca (B) das variedades Catuaí Amarelo e Catuaí Vermelho após diferentes tempos de degomagem.

Esses resultados indicam que a degomagem por um período de 8 a 12 horas é suficiente para que o açúcar aderido ao café cereja descascado se dissolva na ARC e evidenciam que a mucilagem que fica retida na casca deve ser levada em consideração se o propósito for produzir álcool.