

## QUALIDADE DE BEBIDA EM CAFÉ ARBORIZADO E A PLENO SOL, SUBMETIDO A MANEJO VIA ÚMIDA E VIA SECA

A. J. J. Souza, Doutorando em Fitotecnia / UFLA – [jacksonagro@gmail.com](mailto:jacksonagro@gmail.com); S. N. Matsumoto, Professora plena / UESB – [sylvananaomi@yahoo.com.br](mailto:sylvananaomi@yahoo.com.br); M. R. Malta, Pesquisador / EPAMIG – [marcelomalta@epamig.ufla.br](mailto:marcelomalta@epamig.ufla.br); R. J. Guimarães, Professor associado / UFLA – [rubensjg@dag.ufla.br](mailto:rubensjg@dag.ufla.br); A. E. S. Viana, Professor pleno / UESB – [ae-viana@uol.com.br](mailto:ae-viana@uol.com.br)

A procura por cafés de melhor qualidade tem sido uma constante na última década, fruto de mudanças nas preferências dos consumidores. Para o aprimoramento da comercialização de produtos diferenciados relacionados à cadeia produtiva do café, são escolhidas características que melhor definem os atributos desejados (SAES et al. 2001). Desta forma a produção de cafés de melhor qualidade tem permitido agregar valor ao produto comercializado, principalmente, para as ações em atender nichos de mercados específicos. Para a obtenção de cafés de boa qualidade, o manejo pós-colheita e a condução em campo devem ser observados. Para caracterizar aspectos relacionados à qualidade de bebida do café arábica, cultivar Catuaí, conduzido sob arborização e a pleno sol, no município de Barra do Choça, Bahia, foi desenvolvido o presente estudo.

No presente trabalho foi utilizado o delineamento experimental em blocos casualizados, em esquema fatorial 2 x 2 (frutos provenientes de duas formas de cultivo – a pleno sol e arborizado com grevilea e de duas formas de processamento – via seca e via úmida – despulpado), constituídos de cinco blocos e 20 parcelas. A parcela experimental foi constituída por volume de 10 litros de frutos de café cereja ou café despulpado, de acordo com o tratamento. A secagem dos frutos foi realizada em estufa agrícola, com monitoramento da temperatura interna (TI) e externa (TE) por meio de um termômetro digital. Após sete dias, sob as condições descritas, o café despulpado atingiu umidade ideal para armazenamento (11,5%). A secagem dos frutos cereja foi finalizada no 10º dia de secagem.

A recente utilização de estufas agrícolas, compostas por armações de ferro ou madeira revestida com plástico transparente, permite proteção à incidência de alta umidade, muito freqüente na região Sudoeste da Bahia, no período da colheita. A elevação térmica no interior da estufa – TI média de 45,7°C, contra TE média 36°C – associada à circulação do ar promovida por esta estrutura condiciona a aceleração do processo de secagem dos frutos (Figura 1). Fatores como redução de processos fermentativos e desenvolvimento de patógenos durante o período pós-colheita, podem ser reduzidos, elevando a qualidade da bebida.

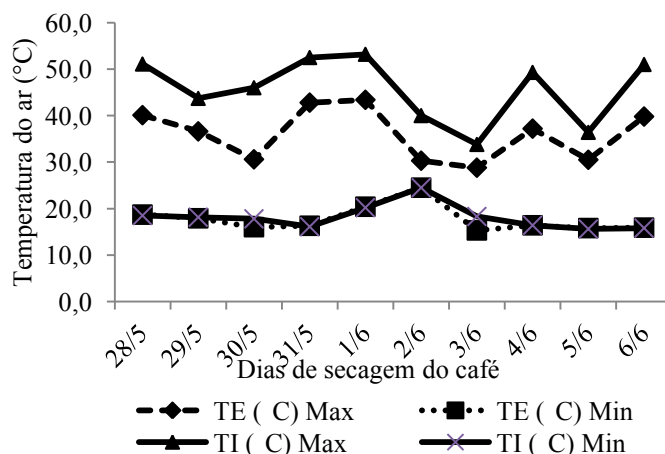


Figura 1 – Monitoramento da temperatura externa (TE) e temperatura interna (TI) à estufa agrícola utilizada para secagem de frutos de café arábica.

A classificação da bebida foi realizada no laboratório de qualidade do café da Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense – COOPMAC. Cerca de 100 gramas de café beneficiado foram torradas de forma lenta, uniforme, logo após, moídas em equipamento próprio. Para degustação, foram utilizadas seis xícaras, cada recipiente com 30 gramas do café moído e 300 mL de água a 90 °C. A degustação foi realizada por técnico credenciado ao Ministério da Agricultura, determinando a qualidade do café.

De acordo a instrução normativa nº 8 (Mapa, 2003) o café arábica pode apresentar bebidas finas classificadas como: estritamente mole, mole, apenas mole e duro. Um outro grupo de bebidas apresentam características fenicadas, sendo classificadas como: riado, rio, rio zona.

A qualidade do café, além de depender da espécie e da variedade, está intrinsecamente ligada a fatores como: práticas agrícolas, grau de maturação e manejo pós-colheita (Villela, 2002). No presente trabalho, a classificação sensorial dos cafés arborizados, submetidos à via úmida, destacou-se por apresentar qualidade superior, ou seja, bebida mole. Geromel et al. (2006) observaram que cafés arborizados apresentam maiores teores de açúcares, principalmente nos últimos estágios de desenvolvimento dos tecidos do pericarpo e endosperma dos frutos de café. Tal efeito deve-se ao maior tempo dos frutos junto à planta, proporcionando maior acúmulo de fotoassimilados (VAAST et. al, 2005). Segundo Pinto (2002), os cafés classificados como bebida mole geralmente apresentam maiores teores de açúcares, conferindo maior doçura que os cafés classificados como bebida dura e riada. O processamento por via seca pode resultar em café ‘bebida dura’, caracterizado como ácidas, de sabor meio amargo e aroma moderado (SILVA, 1999).

Segundo Geromel et al. (2006) esse comportamento pode ser atribuído a maior disponibilidade de substrato (açúcares), onde a atividade de fungos e bactérias também é elevada, resultando em acidez indesejada nos cafés arborizados, conduzidos por via seca, caracterizando assim a bebida dura. Uma secagem eficiente dos cafés cereja, por exemplo, com maior revolvimento da massa de café poderá reduzir a presença de acidez indesejada, acelerando o processo de secagem, reduzindo o tempo de exposição dos frutos aos patógenos.

Os cafés conduzidos a pleno sol no presente trabalho, independente do manejo pós-colheita adotado, não diferiram na análise sensorial, apresentando bebida dura.

**Conclui-se que** a associação de árvores ao cafeeiro arábica com processamento via úmida, contribui para melhorar os aspectos de qualidade sensorial da bebida.

**Tabela 1** – Análise sensorial em frutos de café arábica, em função da condução e do manejo pós-colheita.

Condução	Manejo pós-colheita	
	Via úmida	Via seca
Arborizado	Bebida mole	Bebida dura
Pleno sol	Bebida dura	Bebida dura