

## Clube de Tecnologia Cafeeira

### **CONTROLE DA SECA E UMIDADE DO CAFÉ É MUITO IMPORTANTE**

J.B. Matiello, S.R de Almeida e J.E. P. Paiva- Engs agrs Fundação Procafé

Controlar a secagem dos frutos de café, ou seja, avaliar o ponto certo no qual a seca deve ser terminada, é importante, pois ao se secar demais perde-se peso e se de menos os grãos vão ficar úmidos e ter um aspecto desuniforme.

A secagem do café visa, através da desidratação, conservar os frutos e grãos de café. Ela é essencial para evitar fermentações indesejáveis, que levam à depreciação da bebida do café. Ela pode ser feita ao sol, em terreiros ou em secadores ou na combinação de ambos. Cuidados devem ser adotados para que a secagem dos frutos e grãos, internamente, fique uniforme, ou seja, que todos tenham o mesmo teor de umidade.

Um desses cuidados, aqui destacados, é o ponto certo pra se encerrar o processo de secagem. Ele é definido pelo teor de umidade dos grãos, em percentagem. Um ponto adequado é quando os grãos atingem 11-12% de umidade.

A umidade do café, por método indireto e rápido, é determinada por um pequeno aparelho, denominado determinador de umidade, que pode ser analógico ou digital. Trata-se de um equipamento que todo produtor deve ter, em um ambiente perto do terreiro ou do secador. Esses equipamentos medem a umidade pelo método do dielétrico, ou seja, pelo princípio de que a camada de café, entre duas placas condensadoras, varia a corrente de acordo com sua umidade.

A determinação começa com a tomada da amostra de frutos secos, mais ou menos 1 litro. Então procede-se o descasque ou beneficiamento, que pode ser feito em um equipamento motorizado ou manual, este último mais comum nas pequenas propriedades. O primeiro já separa as cascas dos grãos, por ventilação, o segundo precisa de abanação, em uma pequena peneira. Os grãos assim separados vão ser pesados (cerca de 100 g) em um recipiente existente no próprio determinador de umidade. O aparelho é tarado (de acordo com a temperatura) e em seguida despeja-se os grãos dentro dele e a leitura ou é digital, aparecendo nele o percentual de umidade diretamente, ou, nos equipamentos mais antigos, ao se mover um botão vai-se vendo o teor pelo equilíbrio de luz no aparelho. A secagem estará no ponto quando os grãos mostrarem teores entre 11 e 12%. Caso o café ainda esteja quente pode-se encerrar com 1 grau a mais, pois ele acabará chegando ao ponto ideal, perdendo essa umidade, até esfriar.

Como os aparelhos determinadores de umidade costumam variar é prudente manter o equipamento ajustado, ou seja, testado em relação a uma determinação mais segura, seja numa empresa especializada, seja na determinação em estufa.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



Café(frutos) seco no terreiro. Interessante o sistema de um tubo, com tampa rosqueada, tendo dentro a origem do lote.



Frutos da amostra colocados num tipo de moinho manual e o café, grãos e casca, é recebido numa pequena peneira



Abanando a amostra descascada pra separar os grãos da casca



Grãos são pesados na balança em recipiente proprio do aparelho determinador de umidade, no caso digital.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



Aparelho já ajustado, dizendo “pese e derrame a amostra” , dentro da abertua do equipamento



Aparece o teor de umidade dos grãos, aqui 11,7%, no ponto de encerrar a secagem.