

## **E. Ciências Agrárias - 2. Engenharia Agrícola - 6. Processamento de Produtos Agrícolas**

### **Avaliação do teor de açúcares em café beneficiado, submetido a diferentes tipos de acondicionamento, ao longo do armazenamento.**

Letycia Carvalho<sup>1</sup>

Fabiana Carmanini Ribeiro<sup>2</sup>

Luisa Pereira Figueiredo<sup>3</sup>

Valquíria Aparecida Fortunato<sup>4</sup>

Flávio Meira Borém<sup>5</sup>

1. UFLA

2. UFLA

3. UFLA

4. UFLA

5. UFLA

#### **RESUMO:**

O conhecimento dos fatores envolvidos no armazenamento de cafés e o advento de novas formas de acondicionamento que permitam prolongar o tempo de armazenamento, destes, preservando sua qualidade é de grande importância. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o teor de açúcares totais, redutores e não redutores de cafés beneficiados, submetidos a diferentes tipos de acondicionamento, ao longo do armazenamento. O café foi armazenado no período de outubro de 2008 a setembro de 2009, no armazém da Sociedade de Armazenamento e Agricultura LTDA (SAAG), na cidade de Santana da Vargem, na região sul de Minas Gerais. Os grãos de café foram acondicionados em saco de juta, convencional, saco de juta revestido internamente com saco plástico, e big-bag revestido internamente sem injeção de CO<sub>2</sub> e com injeção de até 60% de CO<sub>2</sub>. A amostragem foi realizada nos tempos 0, 3, 6, 9 e 12 meses de armazenamento. O experimento foi instalado segundo o delineamento inteiramente casualizado (DIC), com três repetições em parcelas subdivididas no tempo. Para caracterização da qualidade foram feitas análises do teor de açúcares totais, redutores e não redutores nos grãos. Os teores de açúcares totais e açúcares não-redutores, dos grãos de café armazenados em big-bag revestido durante 12 meses apresentaram pequenas oscilações ao longo do armazenamento, no entanto os teores médios dos açúcares redutores foram, gradativamente, reduzidos até o sexto mês para, em seguida, serem estabilizados até o final do armazenamento. O acondicionamento de grãos de café beneficiado em big-bag revestido com atmosfera modificada e controlada (sem e com injeção de até 60% de CO<sub>2</sub>, respectivamente, em escala comercial, apresentou-se como alternativa viável para o armazenamento durante 12 meses.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: armazenamento, café, qualidade.

