

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

Identificação de danos por secagem em cafés verde-descascado, utilizando-se o Lercafé

Caio Pereira¹

Francile Dias Barbosa²

Ivan Thiago Ferreira³

Diego Fontes Torres⁴

Julia Benedine Calil⁵

Flávio Meira Borém⁶

1. Aluno atividade vivencial
2. Mestranda em Engenharia Agrícola
3. Aluno iniciação científica voluntária
4. Aluno iniciação científica voluntária
5. Aluno iniciação científica voluntária
6. Professor Doutor-DEG

RESUMO:

A observação de forma rápida e economicamente viável de danos ocasionados durante o processo de secagem é, entre outros, um processo de suma importância no que diz respeito à produção de cafés de qualidade. O teste LERCAFÉ, se torna uma alternativa altamente interessante para tal determinação, já que ele é bastante utilizado na determinação da germinação em sementes de café. Objetivou-se a partir de tal trabalho a observação da viabilidade do Lercafé na secagem de cafés verde e cereja descascado. Foram analisadas pelo teste, amostras de grãos verdes e cereja descascados, secos a temperaturas de 35°C e 45°C, sendo este com embebição em solução de hipoclorito de sódio na concentração de 2,5% de cloro ativo, durante período de três horas, à temperatura de 25°C. Observou-se que o verde descascado seco a 45°C apresentou maior incidência de danos, logo em seguida o verde seco à 35°C. Conclui-se portanto, que a utilização do teste Lercafé, em cafés verdes descascados não são confiáveis pois ao se descascar os frutos, ocorrem danos mecânicos nos grãos, mascarando assim os danos ocorridos durante a secagem.

Palavras-chave: café verde descascado, lercafé, secagem.