

## 5 - Qualidade do Café Aula 2

A qualidade do café é um conjunto de \_\_\_\_\_, então o desafio do produtor é estar preparado para que esse conjunto traga o melhor resultado.

Portanto, tudo se inicia na hora de \_\_\_\_\_, definindo qual a espécie que será semeada e a sua variedade. Após tudo se volta ao manejo da planta, como a \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_.

Quando o café está pronto para a colheita, a decisão de colher pode definir a qualidade do café. O que não é uma decisão fácil, pois depende de vários fatores como: \_\_\_\_\_, mão de obra, máquinas, etc.

Após a colheita, temos mais seis processos até que o café chegue ao consumidor: pré-limpeza, secagem, beneficiamento, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ e envase.

**Pré-limpeza:** Após a colheita, é feita a separação das impurezas e o início da preparação dos grãos, podendo ser de três formas:

- Via seca: sem eliminação da casca;
- Via úmida: com a eliminação da casca e da polpa, que resulta no café despulpado; e
- Via semi úmida: com eliminação da casca, que obtém o café cereja descascado.

Na via seca, o café passa por tanques seletores que separam os grãos \_\_\_\_\_ (secos, imaturos ou malformados) dos grãos maduros e verde, seguindo diretamente para a secagem. Já nas \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, o café cereja maduro passa por um lavador e um descascador mecânico, podendo ser posteriormente despulpado e desmucilado, para então seguir para a secagem.

A separação da colheita e a forma como será feita a pré-limpeza, impactam diretamente na qualidade.

**Secagem:** nesta fase, o café passa por um processo natural ou mecânico de secagem, a fim de obter uma \_\_\_\_\_. A escolha do sistema utilizado varia de acordo com o volume de produção, das condições climáticas da região e do padrão de qualidade desejado.

## ESQUEMA-RESUMO - CAFÉ

- Secagem mecânica: feita em secador mecânico de fogo indireto, a 40°C.
- Secagem natural: feita em \_\_\_\_\_, que podem ser de diversos tipos. Dependendo das técnicas utilizadas, pode ser definitiva para ter uma ótima qualidade

**Beneficiamento:** a fim de se obter um produto com qualidade superior, os grãos de café já secos podem passar por mais uma etapa de limpeza e descascamento do grão. Aqui, há também a separação por \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ em mesa densimétrica e peneiras.

Neste momento o produtor pode separar lotes, e receber ágios melhores pelo seu café.

Para os produtores que vendem apenas o grão, o mesmo está pronto para ser comercializado.

Já para quem vende o café pronto para o consumo é preciso passar por mais três etapas.

- **Torrefação:** A torrefação dos grãos é feita em torrador, que chega a temperaturas de até 230°C. Nesta etapa, um especialista com conhecimento técnico e estratégico faz a seleção e preparação do blend, que é a combinação de diferentes grãos de café para criar um \_\_\_\_\_ e específico de cada marca. Existe uma \_\_\_\_\_ de torra adequada para cada mistura, dependendo do sabor desejado, sendo quanto mais escura a torra mais acentuado o amargor e quanto mais clara mais acentuada a acidez.
- **Moagem:** depois de obtido o grão de café nas especificidades desejadas, a moagem do café em moinhos de \_\_\_\_\_ ou de \_\_\_\_\_ é efetuada, que tritura o grão até uma granulometria específica. A moagem é feita para liberar os componentes responsáveis pelo aroma e sabor, posteriormente extraídos pela água no consumidor final.
- **Envase:** por fim, o pó de café vai para as empacotadoras, que embalam o café em pacotes comuns ou a vácuo. Atualmente, está em expansão o envase em cápsulas, de maior valor agregado, representando cerca de 1% do consumo.

**Portanto, podemos dizer que são dois os desafios macros da qualidade:**

1- Não \_\_\_\_\_ o café que a planta produziu, nos processos da colheita até a venda.

2- Conhecer a qualidade do café e explorá-lo comercialmente.

boas práticas – plantar – adubação - controle de pragas – doenças – clima – torrefação - moagem - imperfeitos – vias úmidas - semi úmidas - umidade de 12% - terreiros - tamanho - peso - sabor singular - colorimetria - rolo - martelo - piorar