

R. Santinato  
G.W. Nobre  
J.P. Figueiredo  
A.A. Teixeira\*

A fermentação espontânea do café recém colhido ocorre sob a ação de micro-organismos e enzimas que, dependendo das condições do meio, dão origem ao café de boa ou má qualidade.

Em trabalho anterior (1) verificou-se a possibilidade de eliminar fermentações indesejáveis pela adição de cal (hidratada 98% CaO) ao café recém colhido, alterando o pH do meio (de 3,85 p/6,93).

Objetivando dar continuidade a essa pesquisa, foi realizado um ensaio onde se variou a % de cal e, também, a altura da camada no terreiro, com isso objetivando reduzir a área necessária de terreiro, face ao alto custo na construção.

O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso com 9 tratamentos e 4 repetições.

O ensaio foi realizado em Carmo do Cajuru (altitude 820 m), em área de cerrado, solo LVA, com café colhido da variedade Catuaí Amarelo, de 3 anos e meio de idade, em região com inverno seco.

## Tratamentos

1. 20 litros de café da roça por metro quadrado de terreiro
2. 40 litros de café da roça por metro quadrado de terreiro
3. 80 litros de café da roça por metro quadrado de terreiro
4. 20 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 5% de cal hidratada
5. 40 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 5% de cal hidratada
6. 80 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 5% de cal hidratada
7. 20 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 10% de cal hidratada
8. 40 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 10% de cal hidratada
9. 80 litros de café da roça/m<sup>2</sup> + 10% de cal hidratada

As amostras de café da roça continham a seguinte composição de frutos: verdes 37%, cerejas 37%, passas 19% e secos 7%. Foram postas a secar em terreiros de cimento. Cada parcela constou de 500 litros de café e a condução da seca seguiu as normas usuais, com movimentos periódicos até atingir o ponto de seca. O tempo de seca no ensaio foi de 14 dias para 20 e 40 cm e 15 dias para 80 cm, sem cal. Com 10% de cal foi de 13, 15 e 15 e com 5% de cal 13, 14 e 16 dias, respectivamente para camadas com 20, 40 e 80 cm de espessura.

\* Engenheiros Agrônomos do IBC.

TRATAMENTOS	ASPECTO	SECA	CÔR	TIPO	TEOR DE UMIDADE	BEBIDA
1	Regular	Reg/Bom	Verde	7-05	9,44	Dura
2	Regular	Regular	Verde	7-05	8,88	Dura
3	Reg/Mau	Reg/Mã	Esverdeada	6-35	9,00	Dura
4	Regular	Reg/Boa	Verde	7-10	9,00	Dura
5	Regular	Regular	Verde	7-10	9,13	Dura
6	Regular	Regular	Verde Chumbada	7-05	9,44	Dura
7	Regular	Reg/Boa	Verde	7-10	7,06	Dura
8	Regular	Reg/Boa	Verde	7-10	10,38	Dura
9	Regular	Regular	Verde Chumbada	7-10	11,19	Dura

OBS:- Os tratamentos 3, 6 e 9 apresentaram forte gosto de fermentação.  
Os demais tratamentos apresentaram gosto leve de fermentação.

Depois de beneficiadas, as amostras foram classificadas no Setor de Pesquisas do IBC-DACAF de São Paulo.

Os resultados (quadro 1) mostraram que os tratamentos 1, 4, 7 e 8 foram superiores aos demais, principalmente quanto a seca, o aspecto e a cor do café.

O tratamento 5 apresentou seca regular, aspecto regular e cor verde. Os tratamentos 6 e 9 apresentaram cor verde chumbada, aspecto regular e seca regular.

Na determinação da qualidade da bebida, feita através da prova de xícara, as amostras foram catadas com a eliminação dos defeitos verdes.

Pelos resultados (quadro 1) verifica-se que não houve diferença significativa entre os tratamentos.

Apenas notou-se, em alguns tratamentos, gosto de fermentação.

Concluiu-se que:

As características de qualidade como o aspecto, a seca e a cor no café seco em camadas de 40 cm de espessura no terreiro, adicionado de 10% de cal (trat. 8) foram semelhantes aos dos tratamentos com café sem cal ou com 5% e 10% de cal, em camadas de 20 cm (trats. 1, 4 e 7).

#### LITERATURA CITADA

1. SANTINATO, R. et alii — 1976 — Estudos Preliminares da Cal, como inibidor da fermentação espontânea de café recém-colhido. In: Resumos do 4º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras — IBC-GERCA — RJ, pag. 270-271.