

ADMINISTRAÇÃO

Usina investe para ter mão-de-obra



UIRAPURU

O canto que a todos encanta

GRIAÇÃO

Suínos exigem planejamento



GLOBORURAL

www.globoruralon.com.br

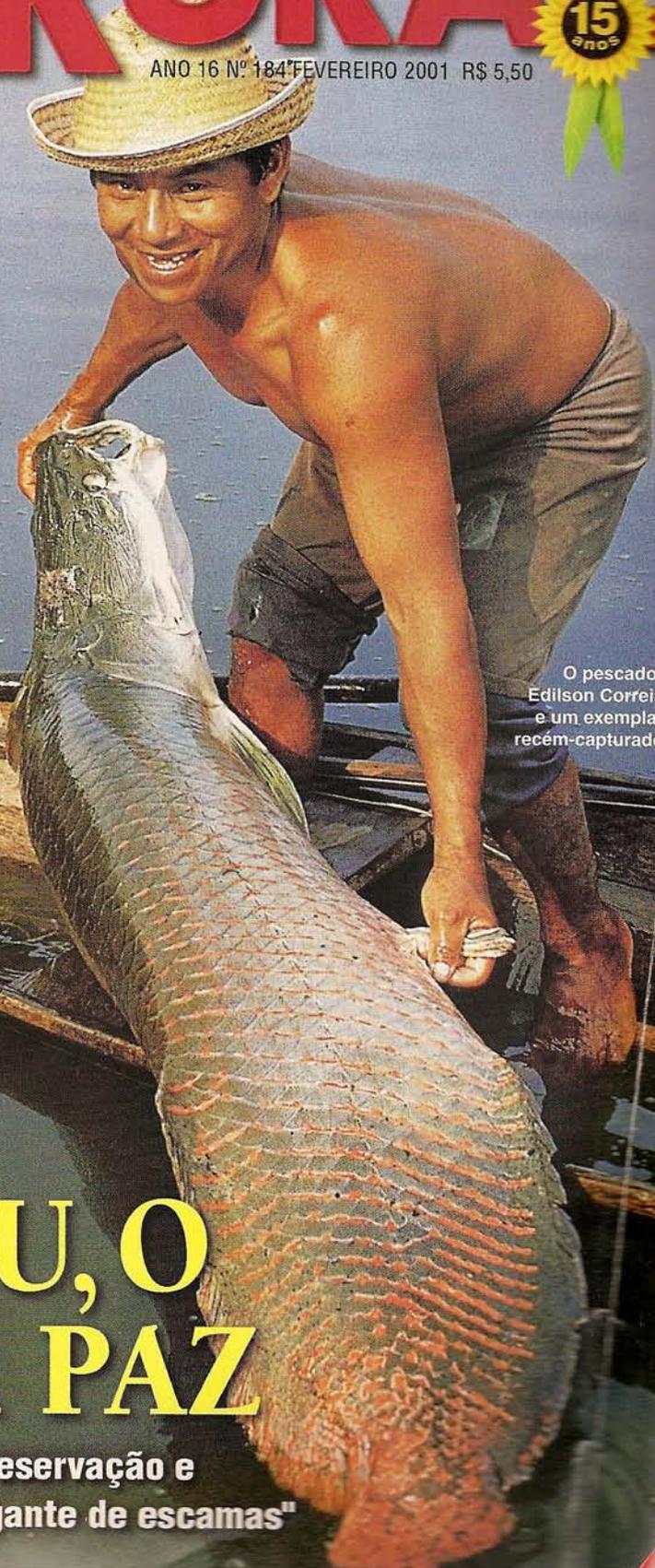
ANO 16 Nº 184 FEVEREIRO 2001 R\$ 5,50



Conheça Angela,
a nova variedade
de milho pipoca

Laboratório produz
remédios com
ervas do cerrado

O melhor café
especial do país
é da Zona da Mata



O pescador Edilson Correia e um exemplar recém-capturado

PIRARUCU, O PEIXE DA PAZ

Ribeirinhos da Amazônia unem preservação e pesca e evitam a extinção do "gigante de escamas"

PREÇO PARA PORTUGAL (CONT.): ESC 440500



FORMAS DE SECAGEM INFLUEM NO SABOR

Há vários métodos de processamento após a colheita do café. O mais utilizado no Brasil é o chamado sistema natural, no qual o café é colhido, lavado e levado com a casca para secar no terreiro. "É um sistema próprio para regiões com clima seco durante a colheita e garante um café com ótimo corpo e muita doçura, ideal para *blends* de

expresso, se a secagem for bem conduzida", afirma o classificador Sílvio Leite, que é também gerente comercial e industrial da Agribahia, produtora de café nas regiões do oeste baiano e do município de Brejões. O sistema cereja descascado é indicado para regiões com maior umidade e problemas de chuvas na época da colheita, já que, com o

grão sem casca, a secagem é mais rápida. Para uma região como a da Zona da Mata mineira onde, segundo Vicente Faria, "na época da colheita nunca ficamos mais de cinco dias sem chuvas", essa é uma vantagem e tanto. "Para secar o café com casca, leva-se entre 20 e 30 dias na Zona da Mata. Sem a casca, cinco dias de sol são suficientes",

explica o também classificador Evair Vieira de Melo. E, se for retirada a mucilagem, o tempo é menor ainda. O processo não pára aí. Depois da secagem no terreiro, esse café ainda vai para um secador. "Aqui nós usamos um secador rotativo, onde os cafés secam com três descansos, em intervalos de 12 horas. É assim que conseguimos a qualidade ideal", ensina dona Ceci. Ou seja, o café é colocado no secador por um determinado

tempo, é re-
volta a o pi-
"Mas cada
própria fo-
Sílvio Leite
escolher a
região e qu-
que quer a-
de process-
despolpa-

FLUEM NO SABOR

em conduzida",
Leite, que é
industrial da
nas regiões do
do Brejões.
é indicado para
problemas de
já que, com o

grão sem casca, a secagem é mais rápida. Para uma região como a da Zona da Mata mineira onde, segundo Vicente Faria, "na época da colheita nunca ficamos mais de cinco dias sem chuvas", essa é uma vantagem e tanto. "Para secar o café com casca, leva-se entre 20 e 30 dias na Zona da Mata. Sem a casca, cinco dias de sol são suficientes",

explica o também classificador Evair Vieira de Melo. E, se for retirada a mucilagem, o tempo é menor ainda. O processo não pára aí. Depois da secagem no terreiro, esse café ainda vai para um secador. "Aqui nós usamos um secador rotativo, onde os cafés secam com três descansos, em intervalos de 12 horas. É assim que conseguimos a qualidade ideal", ensina dona Ceci. Ou seja, o café é colocado no secador por um determinado

tempo, é retirado, descansa por 12 horas, volta e o processo é repetido.

"Mas cada produtor e cada região têm suas próprias formas e processos", explica Sílvio Leite. Ele destaca que o produtor deve escolher qual o melhor método para sua região e qual o mercado e o tipo de consumidor que quer atingir com seu café. Outro sistema de processamento é o chamado café despulpado, ainda pouco utilizado no Brasil,

mas a forma mais tradicional empregada na Colômbia e na maioria dos países produtores. Nesse processo, o café também é descascado, mas, em vez de secar no terreiro, fica entre 12 e 15 horas em tanques de água que tiram a mucilagem. Daí vai direto para secadores. "Esse tipo de processamento resulta em um café com menos corpo e maior acidez e é utilizado em regiões produtoras com clima úmido ou chuvoso", ensina Leite.