



**COMPARAÇÃO DOS TIPOS DE PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA DO CAFÉ CONILON
QUANTO À QUALIDADE DO PRODUTO FINAL**

Zeferino, L. B.¹, Saraiva, S. H.², Della Lucia, S. M.², Teixeira, L. J. Q.², Junqueira, M. S²

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Viçosa - Viçosa, Minas Gerais, e-mail: lilianbozzi@yahoo.com.br

²Departamento de Engenharia Rural – Universidade Federal do Espírito Santo - Alegre, Espírito Santo.

O presente trabalho avaliou a qualidade do café conilon submetido a três diferentes tipos de processamento pós-colheita: café natural, produzido por via seca, café descascado, produzido por via úmida sem a etapa de retirada da mucilagem, e café despulpado, produzido por via úmida com a etapa de retirada da mucilagem. Os atributos avaliados foram: fragrância, aroma, defeitos, acidez, amargor, corpo, sabor residual, adstringência e qualidade global. Foram avaliados cafés produzidos no estado do Espírito Santo provenientes de três diferentes propriedades produtoras, uma no município de Alegre, uma no município de São Gabriel da Palha e outra em Pacotuba, distrito do município de Cachoeiro do Itapemirim. O delineamento experimental utilizado foi o de blocos casualizados com três blocos (locais de produção) e três tratamentos (tipo de processamento). Após as amostras serem submetidas ao processamento pós-colheita, elas foram encaminhadas ao centro de qualidade da ABIC para análise da qualidade. Para as amostras analisadas, os resultados obtidos mostraram que os processamentos via úmida, com ou sem a retirada da mucilagem, não diferem entre si quanto à qualidade global da bebida. O café processado por via seca diferiu dos demais, tendo apresentado uma qualidade global inferior aos cafés processados por via úmida, ao nível de 5% de probabilidade pelo teste Tukey. O método de processamento pós-colheita por via úmida sem a retirada da mucilagem possui vantagem sobre os demais métodos de processamentos, uma vez que ele obtém um café de melhor qualidade que o processado por via seca, quando comparado com o café desmucilado ele tem as vantagens de possuir uma etapa a menos no processamento (a degomagem ou desmucilamento) e de envolver um menor gasto de água, o que também contribui para a diminuição de águas residuárias.

Agradecimentos: UFES, COOABRIEL e ABIC