



Processamento do café

Quando o fruto do cafeeiro, as “cerejas”, estão maduras, procede-se à colheita que pode, ou não, ser feita manualmente.

Os grãos de café são a semente que se encontra na “cereja”. Antes de serem torrados, estes grãos têm de extraídos.

1) Dois processos: húmido ou seco

Para tal há dois processos que podem ser utilizados:

- Via húmida

É normalmente mais cara, pois obriga a muitos cuidados. Este método ajuda a preservar as qualidades intrínsecas dos grãos de café.

É feita uma lavagem das cerejas do café, seguida da extração da polpa do fruto até ao pergaminho. Para conferir um determinado grau de acidez ao café, existe o processo de fermentação, que também ajuda a eliminar os resíduos. Nesta etapa os grãos são mergulhados em água durante 18 a 30 horas. Quando a fermentação termina o café é lavado novamente.

Neste método gastam-se 60 litros de água por cada quilo de café. Deste método resulta o café arábica lavado.

Em seguida passa por um processo de secagem. A humidade ideal que o café deve ter é entre 11 e 12 por cento.

- Via seca

Este método é mais simples e menos dispendioso, usado em países com menos recursos como os países africanos. Está, em parte, associado ao café “robusta” e aos “arábicas” naturais

Depois de colhidas as cerejas, no máximo até oito horas após a colheita, são postas a secar ao sol. A polpa não é retirada, o que faz com que o grão absorva o açúcar. As cerejas são colocadas a secar no cimento ou muitas vezes na terra, o que prejudica a qualidade do café uma vez que os grãos podem ficar com impurezas e adquirir um cheiro a terra molhada.

Os grãos demoram normalmente 15 dias a secar.

2) Café verde embalado e exportado

Quando cada um destes processos fica completo, temos o que se chama “café verde” (o grão cru).

O café verde é embalado, muitas vezes em sacos de juta e exportado. Termina

na fase de embalagem o processamento primário, ou seja, tudo o que se passa no país de origem.

A exportação é feita por via marítima, realizando-se um controlo alfandegário à chegada, pois o café pode ter ganho humidade durante o transporte.

3) Torrefação

Depois o café passa pela torra, que vai reduzir a acidez do café.

A torra é um dos momentos do processamento do café em que a sua composição química é mais modificado.

É o processo que confere o sabor e aroma que apreciamos nesta bebida.

Os grãos são aquecidos a uma temperatura de 180 a 240 graus durante o período de 8 a 15 minutos (o tempo e a temperatura dependem do torrador utilizado) consoante o grau de torra que se pretende. O grau de torra varia em função do mercado consumidor, onde se produz cafés de colorações mais claras, apreciados nos Estados Unidos, até colorações mais intensas, apreciados na Europa. Em Portugal, as torras média e moderadamente escura são mais usuais.

O grão estala e ouvimos um som semelhante ao estalar de uma pipoca, de seguida dá-se uma reação química chamada pirólise em que há uma modificação química de vários compostos. É libertado neste processo a essência que dá o sabor agradável ao café. Em contacto com o oxigénio, visto este composto ser tão volátil pode facilmente degradar-se e evaporar-se. Para além disso o café pode oxidar, adquirindo por consequência um sabor característico a "ranço". Por isso, o café deve estar hermeticamente fechado, num local fresco e seco, longe do contacto com o ar e com a luz.

A torrefação é praticamente considerada uma arte e deve haver um grande controlo da torra, por um especialista que vai avaliando a cor dos grãos, o cheiro, etc para perceber se já se encontram completamente torrados. O controlo de tempo é muito importante para assegurar um bom produto final.

4) Arrefecimento

Depois de torrado o café passa por um arrefecedor que é parte integrante do torrador.

Em seguida são separadas através de uma despedradora as impurezas que possam ter vindo junto com os grãos de café.

O café entra depois em silos onde fica a descansar entre 12 a 36 horas antes do embalamento.

5) Blend e lote

Depois estudam-se misturas de diferentes variedades formando-se um blend, que é a composição de um lote de café.

Após ser colocado em embalagens opacas fechadas em vácuo, no caso do café moído, e em embalagens dúplex ou triplex com [válvula unidirecional](#), de modo a permitir a desgaseificação, no caso do café em grão, o café é comercializado.