

# ESTRATÉGIAS DE PÓS-COLHEITA NA PRODUÇÃO DE CAFÉ

[Agronomia, Volume 28 - Edição 128/NOV 2023 SUMÁRIO / 24/11/2023](#)

REGISTRO DOI: 10.5281/zenodo.10206413

---

Alanna Thayla Henrique Rodrigues<sup>1</sup>

Patrícia de Sousa Araújo<sup>2</sup>

Orientador: Prof. Dr. Alian Cássio Pereira Cavalcante<sup>3</sup>

---

**RESUMO:** Este estudo tem como objetivo analisar as diversas fases do processo pós-colheita na produção de café, com ênfase nas etapas de processamento, secagem e armazenamento, a fim de destacar sua influência direta na qualidade do produto final. Além disso, busca-se compreender a relevância histórica da cafeicultura no Brasil, identificando as distintas fases de expansão e as transformações que marcaram esse setor econômico crucial para o país. **Metodologia:** A pesquisa adotou uma abordagem abrangente e sistemática, bem-estruturada, conduzindo uma revisão bibliográfica sistemática em bases de dados de renome, como SciELO, Google Acadêmico e Science, além de analisar publicações da EMBRAPA. O período de análise abarcou de 2003 a 2023, assegurando a inclusão de estudos atualizados sobre o tema. A avaliação do conteúdo foi qualitativa e exploratória, garantindo uma seleção rigorosa de estudos relevantes. **Resultados:** O estudo ressalta a importância de uma colheita

cuidadosa, seja ela manual ou mecânica, para preservar a integridade dos frutos e, por conseguinte, garantir a qualidade dos grãos de café. A etapa de secagem, quando conduzida de maneira lenta e controlada, emerge como um passo crítico para prevenir possíveis deteriorações e manter inalteradas as características sensoriais do café. O armazenamento adequado, em ambientes frescos e isentos de odores indesejados, é de vital importância para conservar a qualidade do café ao longo do tempo.

**Considerações Finais:** As estratégias de pós-colheita, englobando o processamento, secagem e armazenamento, desempenham um papel de suma importância na garantia da qualidade do café final. Cuidados meticulosos e o emprego de técnicas apropriadas nestas etapas contribuem para preservar os sabores e aromas distintivos da bebida. A compreensão destas práticas se mostra essencial para a produção de cafés de elevada qualidade, promovendo a valorização deste produto no mercado global.

**PALAVRAS-CHAVE:** armazenagem; processamento; secagem.

**ABSTRACT:** This study aims to analyze the distinct phases of the post-harvest process in coffee production, with emphasis on the processing, drying and storage stages, to highlight their direct influence on the quality of the final product. Furthermore, we seek to understand the historical relevance of coffee farming in Brazil, identifying the distinct phases of expansion and transformations that marked this crucial economic sector for the country. Methodology: The research developed a comprehensive and systematic, well-structured approach, conducting a bibliographic review systematic analysis in renowned databases, such as SciELO, Google Scholar and Science, in addition to published analysis from EMBRAPA. The period of analysis was from 2003 to 2023, ensuring the inclusion of updated studies on the topic. Content assessment was qualitative and exploratory, ensuring a rigorous selection of relevant

studies. Results: The study highlights the importance of careful harvesting, whether manual or mechanical, to preserve the integrity of the fruits and, therefore, guarantee the quality of the coffee beans. The cleaning stage, when carried out in a slow and controlled manner, appears as a critical step to prevent deterioration, and keep the sensorial characteristics of the coffee unchanged. Proper storage, in cool environments free from unwanted odors, is vitally important to preserve the quality of the coffee over time. Final Considerations: Post-harvest strategies, encompassing processing, processing, and storage, play an extremely important role in ensuring the quality of the final coffee. Meticulous care and the use of techniques fulfill these positive steps to preserve the drink's distinctive flavors and aromas. Understanding these practices is essential to produce high-quality coffee, promoting the appreciation of this product on the global market.

**KEYWORDS:** storage; processing; drying.

## 1 INTRODUÇÃO

A produção de café (*Coffea arabica* L.) é um processo complexo que envolve diversas etapas, desde o cultivo das plantas até a colheita dos grãos. No entanto, garantir a qualidade do café vai além da colheita, pois as estratégias de pós-colheita desempenham um papel fundamental nesse processo. O processamento, a secagem e o armazenamento adequados são elementos essenciais para preservar a qualidade do café e obter um produto final de excelência.<sup>[3]</sup>

O processamento do café após a colheita é uma etapa crucial, pois é nesse momento que os frutos são preparados para a extração dos grãos. Existem diferentes métodos de processamento, sendo os mais comuns o via seca e o via úmida. No método via seca, os frutos são expostos ao sol para secarem, enquanto no método via úmida, a polpa é removida antes

da secagem. A escolha do método depende de fatores como o clima, a região de cultivo e o perfil de sabor desejado. Um processamento cuidadoso é essencial para evitar a fermentação indesejada e garantir a qualidade dos grãos<sup>[4]</sup>.

Após o processamento, a secagem dos grãos é um passo crítico para evitar a deterioração e preservar as características sensoriais do café. A secagem deve ser realizada de forma lenta e controlada, para garantir que os grãos atinjam o teor de umidade ideal. Se a secagem for muito rápida, pode resultar em grãos de baixa qualidade e sabor comprometido. Além disso, é importante proteger os grãos da exposição direta à luz solar e de condições climáticas desfavoráveis durante o processo de secagem.

De acordo com Ferreira Júnior *et al*, após a secagem, o armazenamento adequado é fundamental para manter a qualidade do café ao longo do tempo. Os grãos de café são sensíveis à umidade, luz, oxigênio e odores externos, portanto, devem ser armazenados em condições controladas. O local de armazenamento deve ser fresco, seco, limpo e livre de odores estranhos. Embalagens apropriadas, como sacos de juta ou sacos de papel de alta qualidade, ajudam a proteger os grãos de fatores externos prejudiciais. Além disso, é importante evitar o armazenamento por longos períodos, pois mesmo em condições ideais, a qualidade do café pode se deteriorar ao longo do tempo<sup>[5]</sup>.

A metodologia adotada neste trabalho, por meio da pesquisa bibliográfica utilizando bases de dados como *Scielo e Pubmed, Google Scholar, Science Direct*, além de artigos, periódicos e revistas online, proporcionou uma abordagem sólida, confiável e embasada sobre as estratégias de pós-colheita na produção de café, garantindo a qualidade e a credibilidade das informações apresentadas.

Em suma, o presente trabalho justifica-se pela necessidade de

compreender e divulgar estratégias eficientes de pós-colheita na produção de café, destacando sua importância para garantir a qualidade do produto final. Através da pesquisa bibliográfica em fontes confiáveis, é possível fornecer informações embasadas e atualizadas sobre as melhores práticas, contribuindo para o aprimoramento e a valorização dessa commodity tão apreciada globalmente.

As estratégias de pós-colheita na produção de café, incluindo o processamento, a secagem e o armazenamento, desempenham um papel fundamental na garantia da qualidade do produto final. Cuidados precisos e técnicas apropriadas durante essas etapas contribuem para preservar os sabores e aromas característicos do café, proporcionando uma experiência sensorial excepcional aos apreciadores dessa bebida tão apreciada ao redor do mundo.

## **2. METODOLOGIA**

A metodologia empregada para a realização da revisão bibliográfica sistemática foi conduzida de forma abrangente e estruturada.

Inicialmente, foi adotado como referencial teórico a exploração das bases de dados da biblioteca eletrônica SciELO, Google Acadêmico e Science. A pesquisa incluiu uma extensa análise de periódicos, livros, teses, dissertações e monografias relacionadas ao tema do processamento pós-colheita.

A avaliação do conteúdo foi conduzida de maneira qualitativa e exploratória, permitindo uma compreensão mais aprofundada dos diferentes aspectos envolvidos nesse processo. O escopo temporal abrangia materiais científicos publicados no intervalo entre 2003 e 2023, assegurando que a revisão contemplasse os avanços e tendências recentes nesse campo.

Além da literatura acadêmica, também foram considerados e analisados dados publicados por órgãos como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Essa abordagem ampla e integrada visou garantir uma compilação abrangente e atualizada de informações relevantes para o estudo do processamento pós-colheita.

A inclusão da revisão bibliográfica sistemática fortaleceu a metodologia, permitindo uma análise mais criteriosa e uma seleção rigorosa dos estudos incluídos, contribuindo para a confiabilidade e robustez dos resultados obtidos. As palavras utilizadas no estudo foram: colheita; estratégias; colheita.

### **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

#### 3.1 História do café

Ao longo da história, a cafeicultura foi essencial para o desenvolvimento e modernização do Brasil, especialmente no século passado. A expansão dessa cultura atravessou diferentes fases históricas bem definidas no país. O café é um produto extremamente popular em regiões intertropicais, necessitando de clima quente e úmido, além de solo rico. Dada sua importância econômica, o Brasil lidera o mercado de café, representando cerca de 33% da produção mundial, segundo o autor.<sup>[6]</sup>

A primeira fase da expansão cafeeira no Brasil teve como base o trabalho compulsório, especialmente no Vale do Paraíba. Nesse período, a produção de café nessa região alcançou níveis de opulência, tornando-se uma das principais áreas produtoras. Contudo, a partir do final do século XIX, a região entrou em decadência devido a fatores como a abolição da escravatura e a proclamação da República. A mudança no sistema de trabalho afetou diretamente a produção cafeeira, levando à necessidade de buscar novas formas de mão de obra e gerando impactos na economia

local.<sup>[7]</sup>

Para Marquese, o autor destaca o papel do Brasil na economia cafeeira após 1808, quando a corte portuguesa se estabeleceu no Rio de Janeiro, abrindo os portos para o comércio com a Grã-Bretanha. Essa mudança permitiu que o Brasil estabelecesse livre intercâmbio com o mercado mundial, estimulando os produtores locais. Além disso, a política de tráfico transatlântico negreiro do Rio de Janeiro aumentou consideravelmente após 1808, proporcionando uma oferta crescente de trabalho para a expansão da fronteira cafeeira no Vale do Paraíba.<sup>[8]</sup>

A segunda fase da cafeicultura, ocorreu no Oeste Paulista e estendeu-se até o final da década de 1920. Nesse período, houve uma transição do trabalho compulsório para a utilização de mão de obra livre. Os cafezais passaram a contar com trabalhadores imigrantes europeus, e a implantação de ferrovias impulsionou o escoamento da produção. Essa fase foi marcada por mudanças significativas na organização da produção cafeeira, bem como na estrutura social e econômica das regiões produtoras.<sup>[9]</sup>

A terceira fase da cafeicultura brasileira, desenvolveu-se no extremo oeste paulista e no norte do Paraná. Nesse período, surgiram pequenas propriedades e cooperativas, representando uma mudança na estrutura de posse da terra e na forma de organização da produção. A adoção desse modelo permitiu uma maior diversificação da cafeicultura, além de uma participação mais ampla de pequenos produtores no mercado, contribuindo para a descentralização da produção cafeeira.<sup>[10]</sup>

Essas três fases da cafeicultura brasileira demonstram a importância histórica do café para o desenvolvimento econômico do país. Desde o trabalho compulsório até a utilização de mão de obra livre e a formação de pequenas propriedades e cooperativas, a cafeicultura passou por

diversas transformações ao longo dos anos, refletindo as mudanças sociais, políticas e econômicas que ocorreram no Brasil. O café se tornou um dos principais pilares da economia brasileira, impulsionando o crescimento de regiões específicas e contribuindo para a construção da identidade econômica do país.

Conforme os estudos de Alves, houve momentos de superprodução, como na década de 1960, que exigiram a intervenção do governo para equilibrar a oferta e a demanda. Após a Crise de 1929, o governo estimulou a renovação dos cafezais, o que possibilitou a modernização do setor. A grande geada em 1973 levou os cafezais a se expandirem para o Cerrado Mineiro, região antes considerada inapta para a cafeicultura, mas que se tornou viável graças ao avanço tecnológico.<sup>[11]</sup> No entanto, na década de 1990, a cafeicultura não teve um crescimento significativo, atribuído às diferenças na estrutura do novo café e à falta de políticas específicas de estímulo à expansão.

### 3.2 A importância das estratégias pós-colheita do café

O processo de colheita representa o primeiro elo de uma complexa jornada na produção do café, e é após essa etapa que se torna crucial aplicar técnicas adequadas de pós-colheita para garantir a qualidade e excelência do produto final. O reconhecimento da importância das estratégias pós-colheita permite preservar as características originais dos grãos de café e realçar suas qualidades sensoriais, proporcionando uma experiência de consumo excepcional aos apreciadores da bebida.<sup>[12]</sup>

Segundo Alves *et al*, o método de colheita, seja manual ou mecânico, pode impactar na integridade dos frutos e, conseqüentemente, na qualidade dos grãos. É importante que o método utilizado seja cuidadoso para evitar danos aos frutos e garantir a preservação das características sensoriais.<sup>[13]</sup>

Entre as etapas fundamentais da pós-colheita, destaca-se a secagem dos grãos, que desempenha um papel fundamental no processo, desta forma, reduz o teor de umidade dos grãos, evitando assim o surgimento de fungos e microrganismos indesejados, o que garante não somente a qualidade do café, mas também sua durabilidade durante o armazenamento e transporte.<sup>[14]</sup>

### 3.3 Principais técnicas de processamento do café

Com a adoção de tecnologias adequadas de armazenamento e a correta manipulação das sacas de café, é possível evitar danos físicos aos grãos, assegurando que cheguem ao mercado em condições ideais para a comercialização. Conforme a tabela abaixo, segue a descrição das principais características das cultivares do Café Árabe, de acordo com os estudos de *Alixandre et al.*<sup>[15]</sup>:

**Tabela 1:** Descrição das principais características das cultivares de café arábica

Café cultivar	Cor dos frutos	Ciclo de maturação	Resistência a ferrugem		Genealogia
Catucai 2 SL Icatu e Catuaí	Amarelo		Médio	MR	Cruzamento natural entre cultivares
Catucai 24/137 Catuaí	Amarelo		Médio	MR	Cruzamento natural entre Icatu e
Catuai IAC 44	Vermelho		Médio	S	Cruzamento artificial entre as
					Amarelo IAC 476-11 Mundo Novo IAC374-19
Arara cultivares Icatu e Sarchimor Acauã	Amarelo		Tardio Vermelho	AR	Cruzamento natural entre as
Cruzamento entre as cultivares Mundo Novo IAC 388-17 e					Médio AR
					Sarchimor IAC 1668

Fonte: Adaptado Alixandre *et al* (2023)

Como pode ser observado, um aspecto relevante é a minimização das perdas durante o armazenamento e transporte dos grãos. O estudo realizado por Alixandre *et al.*, apresenta uma abordagem interessante ao avaliar dois métodos distintos de processamento pós-colheita para café arábica: o processamento com polpa e o processamento natural.<sup>[16]</sup>

O beneficiamento dos grãos após a colheita também merece destaque. Esse processo envolve etapas como a remoção da casca externa dos frutos, a limpeza dos grãos e sua seleção por tamanho e qualidade. A aplicação de técnicas apropriadas nessa fase permite melhorar a classificação do café, aumentando seu valor no mercado e tornando-o mais competitivo. Conforme Alixandre *et al*, Em relação à qualidade física e sensorial, o estudo concluiu que o tipo de processamento pós-colheita afetou significativamente a qualidade dos grãos de café arábica, e que a escolha do tipo de processamento deve ser feita levando em consideração as características da cultivar utilizada.[17]

Além disso, o estudo sugere que o processamento com polpa pode ser mais adequado para algumas cultivares, enquanto o processamento natural pode ser mais adequado para outras, dependendo das características específicas de cada uma. A compreensão das estratégias pós-colheita também abre caminho para a exploração de diferentes métodos de processamento, como o “via seca” e o “via úmida”. Essa diversificação possibilita compreender como cada método impacta o perfil de sabor e aroma do café final, tornando possível tomar decisões mais informadas para atender às preferências dos consumidores e identificar novas oportunidades de mercado.

Além disso, o estudo sugere que a adoção de boas práticas agrícolas durante as fases de colheita e pós-colheita pode contribuir para a produção de cafés de qualidade sensorial e física, garantindo maior sustentabilidade para a produção de café.[18] Desta maneira, os produtores podem utilizar os resultados deste estudo para melhorar a qualidade do café produzido em suas lavouras, aumentando assim o valor agregado do produto e a rentabilidade da atividade.

No estudo de Debona *et al*, utilizaram-se espectroscopia de

infravermelho médio foi capaz de identificar as classes de compostos químicos responsáveis pela separação dos perfis de torrefação para cafés cultivados em diferentes altitudes.[19] Quando usada em conjunto com a análise sensorial, a técnica pode contribuir efetivamente para uma melhor compreensão da composição química dos grãos de café favoráveis à qualidade superior.

Para Debona *et al*, ressaltam que o processo de secagem dos grãos de café verde pode afetar propriedades físicas, químicas e organolépticas dos componentes sensíveis ao calor. Embora o teor de cafeína não seja influenciado, a concentração de histidina, ácido aspártico e fenilalanina apresentam variações significativas, como observado no presente estudo.[20]

#### 4. Fatores que influenciam na pós-colheita do café

De acordo com Oliveira *et al*, a preservação da qualidade do café também depende do controle eficaz de pragas e doenças que podem afetar os grãos durante o armazenamento pós-colheita. O manejo integrado de pragas e a aplicação de métodos de controle sustentáveis são fundamentais para garantir a qualidade e segurança do produto final.[21]

Em relação ao teor de umidade, Mendonça *et al* afirmam que, é um parâmetro crítico no controle de qualidade do café. Umidade excessiva pode levar à formação de mofo e deterioração da qualidade do café. Por outro lado, um teor de umidade muito baixo pode resultar em perda de aroma e sabor. Nota-se que, controle da umidade é essencial para preservar a qualidade do café verde.[22]

A secagem é uma etapa fundamental no processamento pós-colheita do café, pois influencia diretamente na qualidade final do produto. A rapidez e eficiência desse processo são essenciais para evitar fermentações

indesejadas e a formação de mofo nos grãos. A literatura destaca a importância da secagem controlada para a manutenção das características sensoriais do café. De acordo com Fadhil *et al*, o tempo de secagem influencia significativamente na pontuação de degustação do café, sendo crucial para a obtenção de um produto de alta qualidade.[23]

O momento ideal para a colheita do café é crucial para a qualidade final. Colher os frutos no estágio de maturação adequado contribui para a obtenção de grãos de melhor qualidade. Segundo Debona *et al*, a colheita no ponto de maturação correto influencia diretamente na qualidade sensorial do café.[24]

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O presente estudo sobre a produção de café (*Coffea arabica L.*) destaca a importância vital das estratégias de pós-colheita, conforme ressaltado por Alves *et al*. Estes autores enfatizam que o processo vai além da simples colheita, sendo o processamento, a secagem e o armazenamento elementos essenciais para a obtenção de um café de excelência.[25] Esta perspectiva alinha-se perfeitamente com a complexidade do cultivo, colheita e preparação dos grãos.

A discussão sobre os métodos de processamento apresentada por Alves *et al*, revela uma abordagem cuidadosa e personalizada, dependente de fatores como clima, região e preferências de sabor. Essa atenção minuciosa ao processamento é crucial para evitar possíveis fermentações indesejadas e, conseqüentemente, para assegurar a qualidade dos grãos.[26]

Ferreira Júnior *et al*, destacam a importância decisiva da secagem, uma etapa muitas vezes subestimada, para preservar as características sensoriais do café. Eles sublinham a necessidade de uma secagem

controlada e gradual para atingir o teor de umidade ideal, evitando a deterioração da qualidade e sabor comprometido.[27] Ademais, a proteção dos grãos contra exposição solar direta e condições climáticas adversas é um ponto crucial para o sucesso dessa etapa.

A abordagem de Ferreira Júnior *et al*, em relação ao armazenamento é igualmente pertinente, dada a sensibilidade dos grãos a diversos fatores externos. O destaque para condições controladas, locais frescos, secos e livres de odores indesejados, juntamente com a importância de embalagens apropriadas, demonstra a preocupação em manter a qualidade do café ao longo do tempo.[28]

Ao contextualizar a cafeicultura no Brasil, Marquese oferece uma análise histórica detalhada, evidenciando como as diferentes fases de expansão refletiram mudanças substanciais na sociedade, política e economia do país. Essa compreensão da evolução do setor é de grande importância para contextualizar a relevância da produção de café no desenvolvimento econômico do Brasil.

O presente estudo ressalta a importância minuciosa das estratégias de pós-colheita na produção de café, alinhando-se perfeitamente com os ensinamentos de Alves *et al*, e Ferreira Júnior *et al*. Além disso, a análise histórica de Alixandre *et al* e Marquese contribui para uma compreensão mais profunda da relevância econômica da cafeicultura no Brasil [29]. Ao valorizar a história e adotar práticas cuidadosas, a produção de cafés de alta qualidade é promovida, aumentando sua competitividade no mercado global.

A pós-colheita do café representa uma etapa minuciosa que incide diretamente na qualidade e valor do produto final. Diversos estudos foram conduzidos para investigar variadas abordagens e técnicas nesse processo, elucidando tanto os benefícios quanto as possíveis limitações de

cada estratégia. Os principais resultados e discussões de seis estudos relevantes nessa área, foram analisados no quadro 1:

Quadro 1: Estudos das estratégias do pós-colheita do café

<b>Autor</b>	<b>Título</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Ano</b>
ALVES, J. M. et al.	Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica.	Coffee Science, Análise e revisão bibliográfica.	2021
DEBONA, Danieli Grancieri et al.	Análise sensorial e espectroscopia no infravermelho médio para discriminação de cafés especiais torrados.	Participação em Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica do IFES.	2021
FADHIL, R. et al.	Estudo das variações no tempo de torra do café Gayo Arábica na fase de secagem.	Ciência do Café, Análise e revisão bibliográfica.	2023
FERREIRA JÚNIOR, L. DE G. et al.	Recomendação para colheita mecânica do café baseado no comportamento de vibração das hastes derriçadoras.	Ciência Rural, Análise e revisão bibliográfica.	2016
MENDONÇA, L. C. et al.	Avaliação do processo de secagem de café arábica em secador rotativo com	Coffee Science, Análise e revisão bibliográfica.	2021

<b>Autor</b>	<b>Título</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Ano</b>
	leito fluidizado utilizando micro-ondas.		
OLIVEIRA, L. et al.	Desenvolvimento de uma solução à base de óleo de cravo para controle da broca-do-café em grãos armazenados.	Coffee Science, Análise e revisão bibliográfica.	2022

Fonte: Dados das autoras (2023).

Conforme Alves *et al*/demonstraram, a colheita manual emerge como o método mais eficaz na preservação da integridade dos grãos de café arábica quando comparada à colheita mecânica[30]. A escolha do método de colheita desempenha um papel crítico na garantia da qualidade do produto final, visto que a colheita mecânica pode resultar em uma incidência maior de danos aos grãos.

Sob a perspectiva de Debona *et al*, foram exploradas técnicas avançadas, como a análise sensorial e a espectroscopia no infravermelho médio, com o intuito de distinguir cafés especiais torrados[31]. Os resultados destacaram o potencial significativo dessas técnicas na caracterização e discriminação de diversos perfis sensoriais do café torrado. Tal contribuição visa aprimorar a qualidade dos produtos finais, proporcionando uma experiência sensorial mais rica aos consumidores.

Fadhil, *et al*., enfatizaram a importância crítica do controle preciso do tempo de torra durante a fase de secagem do café Gayo Arábica. Os resultados evidenciaram que variações nesse processo exercem um impacto substancial nas características sensoriais desejadas do café.

Portanto, um controle rigoroso do tempo de torra se revela fundamental para assegurar a qualidade do produto final [32].

Segundo as conclusões de Ferreira Júnior *et al*, foram propostas recomendações detalhadas para a colheita mecânica do café, embasadas na análise do comportamento de vibração das hastes derriçadoras. [33] Verificou-se que a vibração apropriada das hastes é importante para a eficiência da colheita mecânica, exercendo um impacto direto na qualidade dos grãos.

Sob a ótica de Mendonça *et al.*, o estudo avaliou uma abordagem inovadora para a secagem do café arábica, envolvendo o uso de um secador rotativo com leito fluidizado e microondas [34]. Os resultados apontaram que essa técnica representa uma alternativa promissora e eficaz para o processo de secagem do café. Ela contribui para a preservação das características sensoriais e, conseqüentemente, para a qualidade do produto final.

Quanto ao estudo de Oliveira *et al.*, este concentrou-se no desenvolvimento de uma solução à base de óleo de cravo para o controle da broca-do-café em grãos armazenados [35]. Os resultados indicaram que essa solução se configura como uma alternativa eficaz e sustentável para o controle de pragas pós-colheita. Tal contributo visa a preservação da qualidade dos grãos, assegurando um produto final de alta qualidade.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo ressalta a importância das estratégias de pós-colheita na produção de café, para preservar sua qualidade final. Desde a colheita até o armazenamento, cada etapa influencia as características sensoriais do café. A seleção cuidadosa de métodos de colheita, o processamento meticuloso dos frutos, a secagem controlada e o armazenamento

adequado são fundamentais para o sucesso do processo. Além disso, a pesquisa oferece uma visão histórica da cafeicultura no Brasil, destacando sua significativa contribuição econômica ao longo dos anos, enriquecendo a percepção do papel do café tanto nacional quanto globalmente.

É evidente que a aplicação precisa dessas estratégias é imperativa para a produção de cafés de alta qualidade, aumentando seu valor no mercado internacional. O estudo não apenas estabelece uma base sólida de conhecimento, mas também aponta para futuras direções promissoras na indústria cafeeira. Investir em pesquisas sobre técnicas de pós-colheita e inovações nessa área é crucial para a sustentabilidade e competitividade do setor. Valorizar a história e a importância econômica da cafeicultura no Brasil ressalta a necessidade de preservar e fortalecer essa tradição. Em resumo, o estudo destaca que a atenção às práticas de pós-colheita é essencial para manter a qualidade do café, assegurando sua relevância e prosperidade no cenário econômico atual e futuro.

## REFERÊNCIAS

ALIXANDRE, R. D.; ALIXANDRE, F. T.; LIMA, P. A. M. de; FORNAZIER, M. J.; KROHLING, C. A.; AMARAL, J. F. T. do; GUARÇONI, R. C.; DIAS, R. da S.; VENTURINI, C. de F.; MACETTE, H. A.; ZANDONADI, C. U.; VIÇOSI, D. B. Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. **Coffee Science** – ISSN 1984-3909, [S. l.], v. 18, p. e182081, 2023. DOI: 10.25186/.v18i.2081. Disponível em: <https://coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/article/view/2081>. Acesso em: 18 oct. 2023.

ALVES, J. M. *et al.* Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.

**BAYER. A Importância Do Pós-Colheita Na Qualidade Do Café.**

Disponível em: <https://www.agro.bayer.com.br/conteudos/a-importancia-do-pos-colheita-na-qualidade-do-cafe>. 16 de junho de 2023. Acesso em: 02 de jul. 2023.

CARVALHO JÚNIOR, C. DE . et al.. Influência de diferentes sistemas de colheita na qualidade do café (*Coffea arabica* L.). **Ciência e Agrotecnologia**, v. 27, n. 5, p. 1089–1096, out. 2003.

DEBONA, Danieli Grancieri *et al.* Sensory analysis and mid-infrared spectroscopy for discriminating roasted specialty coffees. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, **Ciência e Tecnologia do Espírito Santo**, 6., 2021, Venda Nova do Imigrante, ES. Anais. Venda Nova do Imigrante, ES: Instituto Federal do Espírito Santo, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.25186/v16i.1878>. Acesso em: 27 set. 2023.

DINIZ, Anísio José. **Colheita e pós-colheita: etapas importantes para garantir qualidade e agregação de valor aos Cafés do Brasil**. Estudos socioeconômicos e ambientais. 2020.

**EMBRAPA café**. 01 jun. 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/52862730/colheita-e-pos-colheita-etapas-importantes-para-garantir-qualidade-e-agregacao-de-valor-aos-cafes-do-brasil> Acesso: 05 jun. 2023.

FADHIL, R. et al. Estudo das variações no tempo de torra do café Gayo Arábica na fase de secagem. **Ciência do Café**, 18(85), e182085. DOI: 10.25186/c183085. 2023.

FERREIRA JÚNIOR, L. DE G. et al. Recomendação para colheita mecânica do café baseado no comportamento de vibração das hastas derriçadoras.

**Ciência Rural**, v. 46, n. 2, p. 273–278, fev. 2016.

MARQUESE, R. DE B.. As origens de Brasil e Java: trabalho compulsório e a reconfiguração da economia mundial do café na Era das Revoluções, c.1760-1840. **História (São Paulo)**, v. 34, n. 2, p. 108–127, jul. 2015.

MENDONÇA, L. C. et al. Avaliação do processo de secagem de café arábica em secador rotativo com leito fluidizado utilizando microondas. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662, 2021.

OLIVEIRA, L. *et al.* Desenvolvimento de uma solução à base de óleo de cravo para controle da broca-do-café em grãos armazenados. **Coffee Science**, 17(75), e1775. DOI: 10.25186/c1775, 2022.

---

[1] Graduanda do Curso de Agronomia do Centro de Ensino Superior de São Gotardo – CESC. E-mail: patriciaagros@hotmai.com

[2] Graduanda do Curso de Agronomia do Centro de Ensino Superior de São Gotardo – CESC. E-mail: alanna.thayla@gmail.com

[3] DINIZ, Anísio José. Colheita e pós-colheita: etapas importantes para garantir qualidade e agregação de valor aos Cafés do Brasil. Estudos socioeconômicos e ambientais. **EMBRAPA café**. 01 jun. 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/52862730/colheita-e-pos-colheita-etapas-importantes-para-garantir-qualidade-e-agregacao-de-valor-aos-cafes-do-brasil> Acesso: 05 jun. 2023.

[4] CARVALHO JÚNIOR, C. DE . et al.. Influência de diferentes sistemas de colheita na qualidade do café (*Coffea arabica* L.). *Ciência e Agrotecnologia*, v. 27, n. 5, p. 1089–1096, out. 2003.

[5] FERREIRA JÚNIOR, L. DE G. et al.. Recomendação para colheita mecânica do café baseado no comportamento de vibração das hastes derriçadoras. *Ciência Rural*, v. 46, n. 2, p. 273–278, fev. 2016.

[6] BAYER. A Importância Do Pós-Colheita Na Qualidade Do Café. Disponível em: <https://www.agro.bayer.com.br/conteudos/a-importancia-do-pos-colheita-na-qualidade-do-cafe>. 16 de junho de 2023. Acesso em: 02 de jul. 2023

[7] ALVES, J. M. *et al.* Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.

[8] MARQUESE, R. DE B.. As origens de Brasil e Java: trabalho compulsório e a reconfiguração da economia mundial do café na Era das Revoluções, c.1760-1840. *História (São Paulo)*, v. 34, n. 2, p. 108–127, jul. 2015.

[9] MARQUESE, R. DE B.. As origens de Brasil e Java: trabalho compulsório e a reconfiguração da economia mundial do café na Era das Revoluções, c.1760-1840. *História (São Paulo)*, v. 34, n. 2, p. 108–127, jul. 2015.

[10] MARQUESE, R. DE B.. As origens de Brasil e Java: trabalho compulsório e a reconfiguração da economia mundial do café na Era das Revoluções, c.1760-1840. *História (São Paulo)*, v. 34, n. 2, p. 108–127, jul. 2015.

[11] ALVES, J. M. *et al.* Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.

[12] [BAYER. A Importância Do Pós-Colheita Na Qualidade Do Café. Disponível em: https://www.agro.bayer.com.br/conteudos/a-importancia-do-pos-colheita-na-qualidade-do-cafe](https://www.agro.bayer.com.br/conteudos/a-importancia-do-pos-colheita-na-qualidade-do-cafe). 16 de junho de 2023. Acesso em: 02

[de jul. 2023.](#)

[13] ALVES, J. M. *et al.* [Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. \*\*Coffee Science\*\*, 16\(62\), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.](#)

[14] BAYER. A Importância Do Pós-Colheita Na Qualidade Do Café. Disponível em: <https://www.agro.bayer.com.br/conteudos/a-importancia-do-pos-colheita-na-qualidade-do-caffe>. 16 de junho de 2023. Acesso em: 02 de jul. 2023.

[15] ALIXANDRE, R. D. *et al.* Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. *Coffee Science*, v. 18, e182081, 2023. DOI: <https://doi.org/10.25186/v18i.2081>.

[16] ALIXANDRE, R. D. *et al.* [Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. \*\*Coffee Science\*\*, v. 18, e182081, 2023. DOI: <https://doi.org/10.25186/v18i.2081>.](#)

[17] ALIXANDRE, R. D. *et al.* Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. **Coffee Science**, v. 18, e182081, 2023. DOI: <https://doi.org/10.25186/v18i.2081>

[18] ALIXANDRE, R. D. *et al.* Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. **Coffee Science**, v. 18, e182081, 2023. DOI: <https://doi.org/10.25186/v18i.2081>.

[19] DEBONA, Danieli Grancieri *et al.* Sensory analysis and mid-infrared spectroscopy for discriminating roasted specialty coffees. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 6., 2021, Venda Nova do Imigrante, ES. Anais. Venda Nova do Imigrante, ES: Instituto Federal do Espírito Santo,

2021. Disponível em: <https://doi.org/10.25186/v16i1878>. Acesso em: 27 set. 2023.

[20] Idem.

[21] OLIVEIRA, L. et al. Desenvolvimento de uma solução à base de óleo de cravo para controle da broca-do-café em grãos armazenados. **Coffee Science**, 17(75), e1775. DOI: 10.25186/c1775, 2022.

[22] MENDONÇA, L. C. et al. Avaliação do processo de secagem de café arábica em secador rotativo com leito fluidizado utilizando microondas. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662, 2021.

[23] FADHIL, R. et al. (2023). Estudo das variações no tempo de torra do café Gayo Arábica na fase de secagem. **Ciência do Café**, 18(85), e182085. DOI: 10.25186/c183085.

[24] DEBONA, Danieli Grancieri *et al.* Sensory analysis and mid-infrared spectroscopy for discriminating roasted specialty coffees. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 6., 2021, Venda Nova do Imigrante, ES. Anais... Venda Nova do Imigrante, ES: Instituto Federal do Espírito Santo, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.25186/v16i1878>. Acesso em: 27 set. 2023.

[25] ALVES, J. M. et al. Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.

[26] ALVES, J. M. et al. Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662. 2021.

[27] FERREIRA JÚNIOR, L. DE G. et al.. Recomendação para colheita mecânica do café baseado no comportamento de vibração das hastes derriçadoras. **Ciência Rural**, v. 46, n. 2, p. 273–278, fev. 2016.

[28] Idem.

[29] ALIXANDRE, R. D. *et al.* Physical and sensorial quality of arabica coffee cultivars submitted to two types of post-harvesting processing. **Coffee Science**, v. 18, e182081, 2023. DOI: <https://doi.org/10.25186/v18i.2081>.

[30] ALVES, J. M. *et al.* Influência da colheita manual e mecanizada na qualidade dos grãos de café arábica. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: [10.25186/c1662](https://doi.org/10.25186/c1662). 2021.

[31] DEBONA, Danieli Grancieri et al. Sensory analysis and mid-infrared spectroscopy for discriminating roasted specialty coffees. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 6., 2021, Venda Nova do Imigrante, ES. Anais. Venda Nova do Imigrante, ES: Instituto Federal do Espírito Santo, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.25186/v16i.1878>. Acesso em: 27 set. 2023.

[32] FADHIL, R. et al. Estudo das variações no tempo de torra do café Gayo Arábica na fase de secagem. *Ciência do Café*, 18(85), e182085. DOI: [10.25186/c183085](https://doi.org/10.25186/c183085). 2023.

[33] FERREIRA JÚNIOR, L. DE G. et al. Recomendação para colheita mecânica do café baseado no comportamento de vibração das hastes derriçadoras. **Ciência Rural**, v. 46, n. 2, p. 273–278, fev. 2016.

[34] MENDONÇA, L. C. et al. Avaliação do processo de secagem de café arábica em secador rotativo com leito fluidizado utilizando microondas. **Coffee Science**, 16(62), e1662. DOI: 10.25186/c1662, 2021.

[35] OLIVEIRA, L. et al. Desenvolvimento de uma solução à base de óleo de cravo para controle da broca-do-café em grãos armazenados. **Coffee Science**, 17(75), e1775. DOI: 10.25186/c1775, 2022.

---

[← Post anterior](#)

[Post seguinte →](#)

## RevistaFT

**A RevistaFT** têm 28 anos. É uma **Revista Científica Eletrônica Multidisciplinar Indexada de Alto Impacto e Qualis “B2”**.

Periodicidade mensal e de acesso livre. Leia gratuitamente todos os artigos e publique o seu também [clikando aqui](#).



## Contato

**Queremos te ouvir.**

**WhatsApp RJ:**

(21) 98159-7352  
ou 98275-4439

**WhatsApp SP:**

(11) 98597-3405

**e-Mail:**

contato@revistaft.com.br

**ISSN:** 1678-0817

**CNPJ:**

48.728.404/0001-22

**FI= 5.397 (muito alto)**

Fator de impacto é um método bibliométrico para avaliar a importância de periódicos científicos em suas respectivas áreas. Uma medida que

## Conselho Editorial

**Editores**

**Fundadores:**

Dr. Oston de Lacerda Mendes.

Dr. João Marcelo Gigliotti.

**Editor**

**Científico:**

Dr. Oston de Lacerda Mendes

**Orientadoras:**

Dra. Hevellyn Andrade Monteiro

Dra. Chimene Kuhn Nobre

**Revisores:**

Lista atualizada periodicamente em

[revistaft.com.br/expressediente](https://revistaft.com.br/expressediente) Venha

fazer parte de nosso time de revisores

reflete o número também!  
médio de  
citações de  
artigos  
científicos  
publicados em  
determinado  
periódico, criado  
por Eugene  
Garfield, em que  
os de maior FI  
são considerados  
mais  
importantes.

Copyright © Revista ft Ltda. 1996 -  
2024

Rua José Linhares, 134 - Leblon | Rio  
de Janeiro-RJ | Brasil