



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

CAFÉ – RECOLECCIÓN Y PROCESADO

Recolección

Para obtener un producto final de óptima calidad, el café se debe recolectar cuando las bayas están completamente maduras y rojas. Las bayas inmaduras y las excesivamente maduras son difíciles de procesar, obteniéndose un producto de baja calidad. Las bayas de café alcanzan su madurez a lo largo de un amplio periodo, lo que obliga a recolectar las bayas individualmente, a intervalos de 7-14 días.

La recolección manual es un trabajo muy intensivo y por lo tanto de costo elevado. Se ha intentado mejorar la productividad, pero no suele sobrepasar el 10% de aumento en las ganancias. En Hawai y en Puerto Rico se han utilizado recolectadores mecánicos vibratorios que sacuden troncos y ramas haciendo caer las bayas de café sobre mallas, pero también se recolecta una gran cantidad de bayas verdes y de hojas. En otras zonas se han realizado intentos para mecanizar la recolección a partir de tallos previamente cortados, pero ninguno de esos métodos ha resultado completamente satisfactorio.

Ciertos maduradores químicos, como alternativa de la recolección mecanizada, reducen los costos al concentrar la fructificación dentro de un periodo más breve. Además anticipa la recolección en algunos árboles y se evitan los picos de producción. El madurador químico más usado es el ethephon (Ethrel) que se ha empleado satisfactoriamente para adelantar el climaterio de las bayas verdes y duras del café Arábica en 2-4 semanas, dependiendo de su aplicación. Las bayas llegan al climaterio pero el grano sigue estando inmaduro, por lo que debe usarse cuando no hay bayas blandas verdes en los árboles. En Centroamérica, Hawai y Puerto Rico no se aplican porque las épocas de cosecha no se superponen.

Todas las bayas que permanecen en los árboles se recolectan y se procesan aparte secándolas al sol. En Brasil se hace la recolección de una sola vez al final de la estación, a diferencia de las otras zonas productoras.

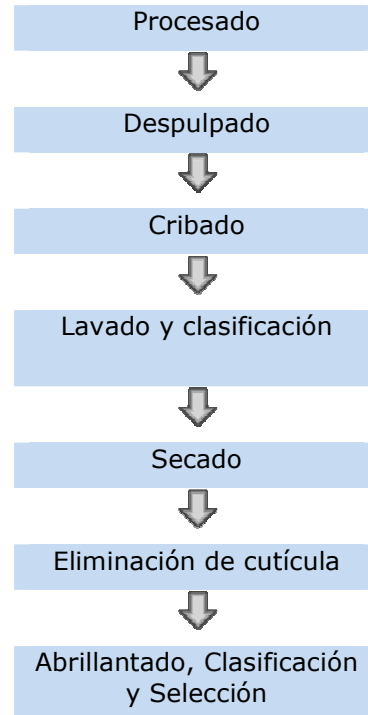
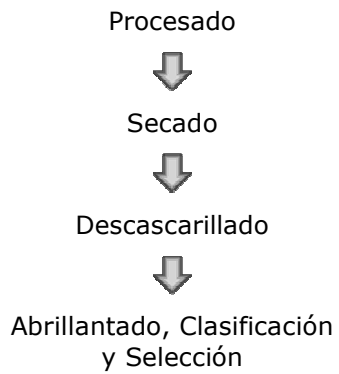
Se recolectan todas las bayas, incluidas las verdes y las demasiado maduras y se secan al sol, por tal motivo, la recolección es más fácil de mecanizar. Se han diseñado máquinas con prolongaciones que vibran y que sueltan las bayas al ir peinando las hojas del árbol.

Procesado del café verde

El café verde se obtiene a partir de las bayas maduras del árbol del café y su procesado consiste de una serie de operaciones relativamente complejas. Durante ese procesado se trata de aislar la semilla, eliminando las diversas capas que rodean la baya y secando hasta que el contenido en humedad del haba verde de café sea inferior al 12%. Son dos los métodos esenciales de procesado: seco (natural) y húmedo (lavado). Las operaciones auxiliares incluyen clasificación, limpieza y abrillantado. En la siguiente figura se resume el procesado del café verde.



Clasificación



Fuente:

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

ICO International Coffee Organization

Autor: Ing. Laura Barrale