

## Clube de Tecnologia Cafeeira

### CENTRÍFUGAÇÃO DO CAFÉ, COM NOVOS USOS

J.B. Matiello – Eng Agr Fundação Procafé, Guilherme Alves- Eng Agr Origem do Brasil e Celio Landi Pereira – Eng Agr Fda Sta Helena

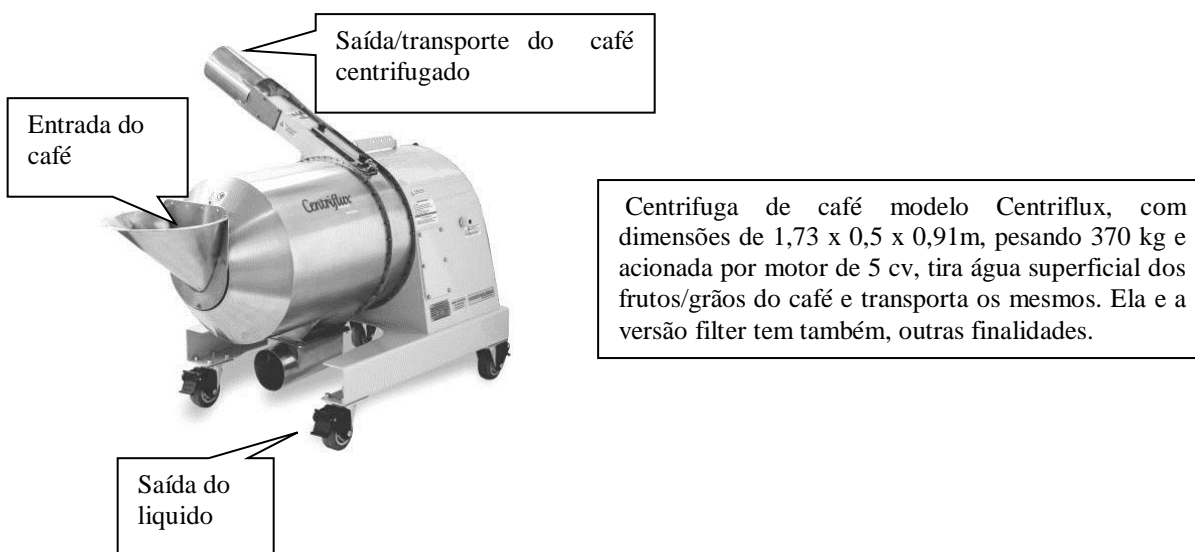
A centrifugação, utilizada, principalmente, para retirada de excesso de água do café processado por via úmida, pode, também, ser usada para outras finalidades, como retirar água e resíduos da casca, para separar pauzinhos, que acompanham os frutos de café e para transportar cafés.

O processo de centrifugação é feito por uma máquina conhecida por Centriflux, da empresa Origem do Brasil, com o objetivo de deixar o café mais enxuto e, assim, agilizar as etapas seguintes de secagem. A máquina usada é uma centrífuga multidirecional, de fluxo contínuo, que além de retirar a água, aproveita a força centrífuga para o transporte, lançando os cafés centrifugados, por meio de tubos de PVC. Ela tem capacidade de processar 18.000 L/h, com motor de 5 CV.

A centrífuga é útil para os cafés despulpados/descascados, retirando a umidade e o excesso de mucilagem, o que facilita seu manuseio e reduz fermentações. Nesses cafés a centrífuga reduz o tempo de terreiro ou, mesmo, dispensa esta etapa, podendo entrar diretamente em secadores. Ainda, embora com recomendações especiais, pode tirar água também de cafés boias, sendo indicado efetuar a passagem desses cafés, na centrífuga, logo após sua saída do lavador, pois os frutos secos, ao permanecerem, por mais tempo, em contato com água, nos tanques de recepção ou lavadores, podem absorver essa água, aumentando bastante o seu peso. O café boia sendo centrifugado, logo na saída do lavador, economiza, em geral, 3 dias de terreiro, por evitar sua forte reidratação.

Os novos usos da centrífuga são - na separação de pauzinhos do café coco seco, feita através do lançamento do café, em voo livre sobre o terreiro. Também, cafés de terreiro, encharcados por chuva, podem ser rapidamente centrifugados, para salvar sua qualidade. Mesmo grãos secos podem ser simplesmente transportados com esta máquina.

A Centriflux possui, ainda, uma versão Filter, que processa o efluente da via úmida, enxuga e lança a casca num monte e devolve o líquido filtrado, para re-uso ou para aplicação na lavoura, pois ele é rico em nutrientes. Ela possui uma capacidade de até 30 m<sup>3</sup>/h e tem um motor mais potente, de 7,5 CV. No teste feito na Fda Sta Helena verificou-se que, pelo lançamento da casca enxuta, pela centrífuga, devido ao seu maior peso, grãos mordidos ou quebrados, que passaram, no despulpador, junto à casca, podem ser separados e aproveitados como grãos a serem incorporados aos cafés que serão secados, em seguida.



## Clube de Tecnologia Cafeeira



Centriflux modelo Filter, instalada sob a saída da casca do café despulpado, na Fda Sta Helena.

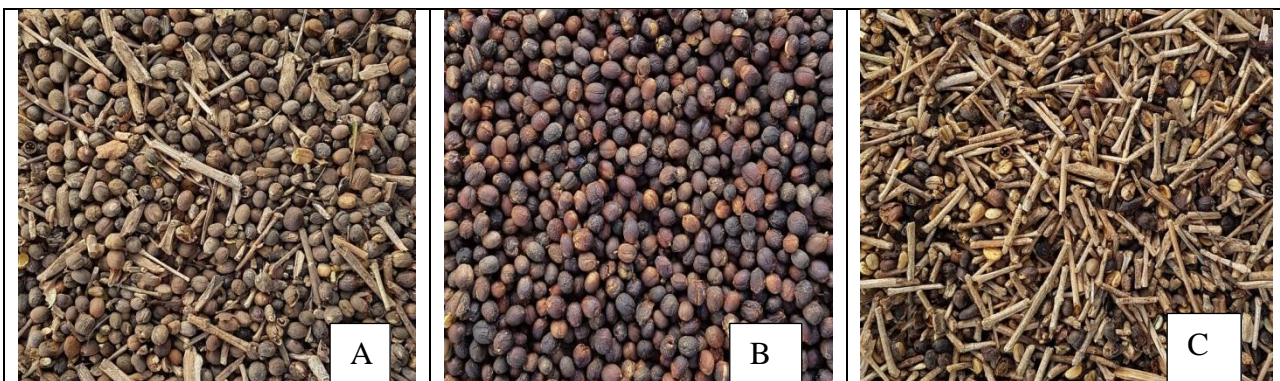


Na foto à esquerda – em cima a casca do despulpado muito encharcada e abaixo, bem enxugada, após passar na centrifuga. Ela retira o liquido(foto à direita), que sai na parte baixa do equipamento, sendo conduzido por encanamento, podendo ser re-usado ou destinado à aplicação na lavoura.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



A casca do café despulpado sai enxuta e, com o arremetimento pela centrífuga, a parte mais pesada vai mais longe, com isso aproveitando-se grãos mordidos ou quebrados, que passaram, no descascador de cerejas, junto às cascas.



Imagens do café coco seco antes e depois de separação pelo trabalho da centrífuga. A- Café original, B- café separado e C- Fração de paus e impurezas leves separadas.