

Seco y húmedo: dos métodos de procesamiento del grano de café

Los granos de café son semillas que se asemejan a las cerezas, las que van enrojeciendo la piel (exocarpio) cuando van madurando. Debajo de la pulpa (mesocarpio) y rodeada por un pergamino que la recubre (el endocarpio), se encuentran en cada cereza dos granos de café, pero sólo uno asume una forma más redonda, similar a la de un caracolillo. Cuando la fruta está madura, una capa delgada y viscosa de mucílago rodea el pergamino. Estos granos o cerezas deben ser removidos de la fruta para proceder a su secado, antes del proceso de tostado. Éste puede hacerse de dos maneras, con método seco o método húmedo.

Método seco:

Este método natural es el más antiguo y simple, por lo que requiere poca maquinaria, que consiste básicamente en secar las cerezas en su conjunto. Existen variaciones en la forma en que el proceso puede llevarse a cabo, dependiendo del tamaño de la plantación, las instalaciones disponibles y la calidad final deseada. Los tres pasos básicos: limpieza, secado y descascarado, se basan en primer lugar en la separación de las cerezas dañadas cosechadas, eliminando a continuación la suciedad, tierra, ramas y hojas de los granos seleccionados. Este proceso se hace aventando las cerezas en un colador grande, o a mano. De esta forma, el material no deseado queda en la parte superior de la criba. Las cerezas maduras también pueden ser separadas por flotación en el proceso de lavado, en canales que están generalmente cerca de las zonas de secado.

Posteriormente, las cerezas del café se extienden bajo el sol, ya sea en una superficie de hormigón de gran tamaño, patio de ladrillo, o en esteras montadas a la altura de la cintura, sobre caballetes. A medida que las cerezas se van secando, personas se encargan de girar éstas para asegurar un secado uniforme. Este proceso puede demorar hasta cuatro semanas, antes que las cerezas se sequen, dentro de un ambiente ideal de humedad máxima del 12,5%, dependiendo de las condiciones meteorológicas. En las plantaciones más grandes, existen máquinas de secado que se utilizan en ocasiones para acelerar el proceso, después que el café ha sido pre-secado al sol durante unos días.

Una de las etapas más importantes en el proceso de la producción del café, se refiere al método con el cual se deben tratar los granos en verde, vale decir, antes de ser tostados. Considerando las características físicas que tienen las cerezas del café, esta etapa debe cumplir con una serie de cuidados para obtener las características organolépticas ideales del fruto, para lo cual se usan básicamente dos procesos: el seco y el húmedo





Hay que tener en cuenta que la operación de secado es la etapa más importante del proceso, ya que afecta a la calidad final del café verde. Los granos que han sido excesivamente secados se vuelven frágiles y se rompen, lo que aumenta la cantidad de granos defectuosos. En cambio el café que no

Método húmedo:

Denominado también método de lavado, requiere el uso de equipos específicos y cantidades sustanciales de agua. Cuando está bien hecho, asegura que las cualidades intrínsecas de los granos de café se conserven mejor. Éste produce un café verde más homogéneo y con pocos granos defectuosos, por lo tanto, el café bajo este método es considerado como de mejor calidad y su precio es más alto.



Al igual que en el método seco, la clasificación y limpieza de las cerezas suele ser algo necesario, y debe hacerse tan pronto como sea posible después de la cosecha. Esta operación se puede realizar mediante el lavado de las cerezas en tanques llenos con agua corriente. Las pantallas también pueden usarse para mejorar la separación entre las cerezas maduras y verdes, grandes y pequeñas.

Después de la clasificación y limpieza, la pulpa se separa de la cereza. Esta operación es la diferencia clave entre el método seco y el húmedo, ya que en este último, la pulpa de la fruta se separa de los granos antes de la etapa de secado. La pasta se hace mediante una máquina que comprime las cerezas entre superficies fijas y en movimiento. La carne y la piel de la fruta se dejan a un lado y los

ha sido suficientemente secado tendrá un rápido deterioro, causado por el ataque de hongos y bacterias.

Finalmente, las cerezas secas se almacenan a granel en silos especiales, hasta que se envían a la fábrica donde se descascaran, clasifican y embolsan. Todas las capas exteriores de la cereza seca se eliminan en un solo paso mediante una máquina peladora.

El método seco es utilizado alrededor del 90 por ciento para el café Arábica producido en Brasil, y la mayor parte del café producido en Etiopía, Haití y Paraguay, así como para algunos arábigos y los producidos en la India y Ecuador. También, casi todos los cafés Robusta son tratados con este método. No es práctico en regiones muy lluviosas, donde la humedad de la atmósfera es demasiado alta o llueve con frecuencia durante la cosecha.



frijoles, por otro. La distancia entre las superficies se ajusta para evitar daños en los granos. La operación de fabricación de pasta, también se debe hacer tan pronto como sea posible después de la cosecha, para evitar cualquier deterioro de la fruta que pueda afectar la calidad de los granos.

Después del trabajo selectivo con las pantallas, los granos de pulpa pasan a través del agua en lavaderos de canales en los que se separan por flotación, operación que se debe llevar a cabo antes de ser enviados a la siguiente etapa.

Debido a que la pasta se hace por medios mecánicos que normalmente dejan residuos, así como el mucílago pegajoso que se adhiere al pergamino que cubre los granos, éste debe ser eliminado por completo para evitar la

contaminación de los granos de café, por productos resultantes de la degradación del mucílago. Los granos recién despulpados se colocan en grandes tanques de fermentación, en los cuales se rompe el mucílago por las enzimas naturales hasta cuando se pueden lavar. Es importante que la fermentación se controle cuidadosamente, para que el café no adquiera sabores indeseables. Para la mayoría de los cafés, la eliminación del mucílago requiere entre 24 y 36 horas, dependiendo de la temperatura, del espesor de la capa de mucílago y concentración de las enzimas. La fermentación se evalúa al tacto, cuando el pergamino que cubre los granos pierde su textura viscosa, adquiere un tacto más áspero y tiene el aspecto de un "guijarro", está listo.





Cuando la fermentación está completa, el café es lavado a fondo con agua limpia en tanques o máquinas especiales. En esta fase, el café pergamino húmedo consta de aproximadamente un 57% de humedad. Para reducirla hasta un máximo de un 12,5% se seca, ya sea en el sol, en una secadora mecánica, o por una combinación de ambos. El secado al sol se hace en extensas superficies de concreto o áreas de ladrillo, conocidas como terrazas, o en las mesas de secado de alambre de malla fina. Los granos se colocan en una capa de 2 a 10 cms., y se voltean con frecuencia para asegurar un secado uniforme. El secado toma entre 8 a 10 días, dependiendo de la temperatura ambiente y humedad. Se puede utilizar aire caliente producido por máquinas para acelerar el proceso. En las grandes plantaciones, en temporada de cosecha, esto ayuda a secar más café que el que se puede efectivamente ser secado en las terrazas. Sin embargo, el proceso debe ser cuidadosamente controlado para lograr un secado satisfactorio, sin ningún tipo de daños a la calidad.

Después del secado, el café procesado en húmedo, o café pergamino como se le conoce comúnmente, se almacena y permanece en esta forma hasta poco antes de la exportación.

Las etapas finales de preparación del café, conocidas como "curado", por lo general tienen

lugar en una planta especial justo antes de que el café se venda para la exportación. Para quitar el pergamino del café, a continuación pasa a través de la limpieza, cribado, selección y clasificación comunes a ambos métodos de procesado. También se utilizan máquinas electrónicas de clasificación, para eliminar granos defectuosos que no pueden distinguirse a simple vista.



El método húmedo se utiliza generalmente para los cafés arábicos, con la excepción de los producidos en Brasil y los países productores de Arábica antes mencionados, que son usuarios de la vía seca. Rara vez es utilizado para la Robusta. ■

caffé
Musetti®

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO
EN CHILE EN FORMA EXCLUSIVA
POR COMERCIAL SOUTH COFFEE S.A.
DESPACHO SIN COSTO A TODO EL PAIS**

Pedidos a los teléfonos (2) 6820729 y 6810368
o al Mail servicioalcliente@cafeorigenes.cl

Oficinas comerciales y showroom en Av. El Salto 4.001 piso 9, Huechuraba