

Secado: Dos son los sistemas o procedimientos que se emplean para secar los granos de café. Estos dos sistemas son: en patios a la intemperie, esto es, expuestos los granos a los efectos directos de la luz solar y el otro, por medio de secadoras mecánicas de aire caliente.

En Costa Rica, por ejemplo, el primer sistema es el preferido; y basan esta opinión alegando que por medio de la luz solar el grano adquiere un color peculiarísimo que no lo obtiene en la secadora mecánica.

Los patios se construyen de cemento, ladrillos o de losetas, siendo estos últimos los más recomendados, para evitar lo que con los dos primeros con frecuencia ocurre, que partículas desprendidas del suelo y mezcladas con los granos al recogerse, obstruyen o dañan las máquinas descascaradoras.

Al construirse dichos patios deben hacerse con relativo declive y con los correspondientes sumideros para que las aguas lluvias no queden estancadas en la superficie de los mismos. (Véase Fig. 6.)

Terminada la operación del correteo, se apilan los granos en una plataforma o tanque recibidor, de muy poco fondo, que se halla colocado al extremo de los caños, cuyo piso está construido en forma de filtro ó colador, para que escurran el agua que traigan consigo. A eso de las nueve o diez de la mañana, cuando el sol ha calentado los patios, se extienden en hileras lo más extensas y delgadas como sea posible, removiéndolos durante todo el día con rastrillos de madera (recuérdese que los instrumentos de metal afectan el color del grano y hasta cierto punto el sabor del producto), para acelerar la desecación. A las tres de la tarde, aun con el sol fuerte, se apilan en el centro de los patios con el fin de que dentro de las pilas se mantenga el calor por el mayor tiempo, cubriéndolos con lonas impermeables para que no se mojen con la humedad del sereno. (Véase Fig. 6.)

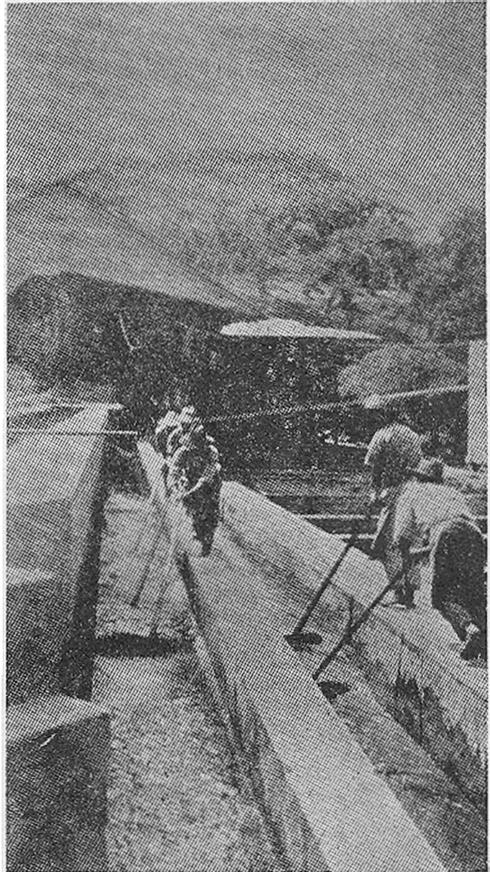


Figura 5

Operación de correteo. Obsérvese la construcción de los caños en forma de zig-zag.

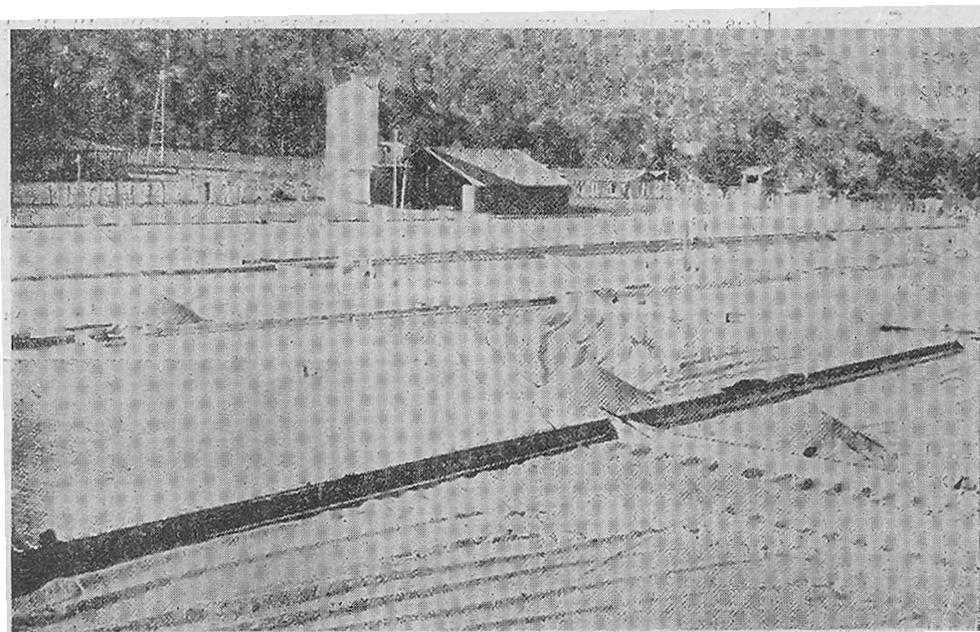


Figura 6
Pacios o secaderos a la intemperie

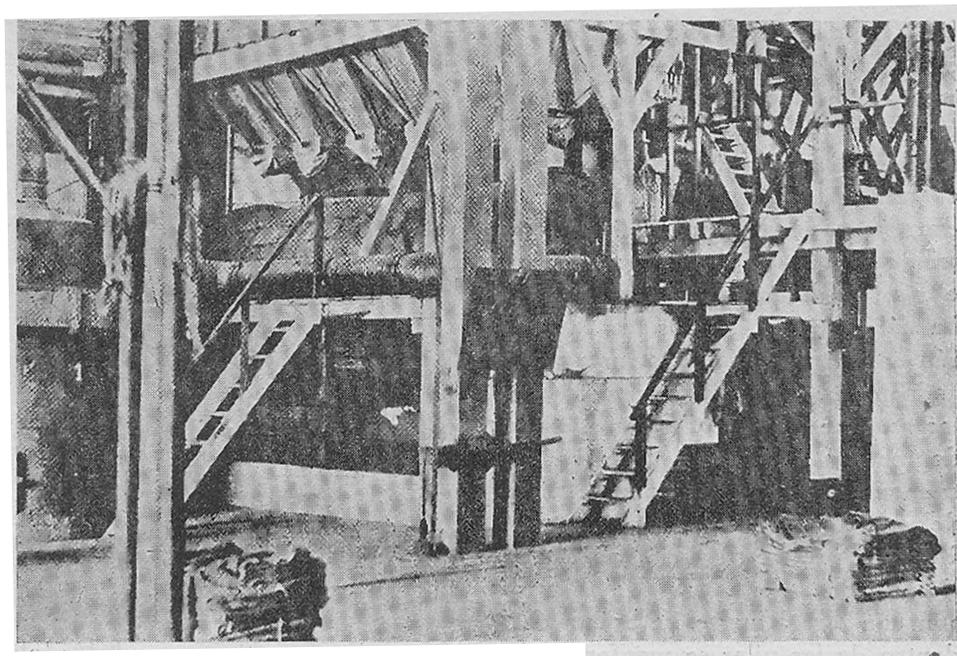


Figura 7
Secadora automática "Guardiola"

La desecación a la intemperie puede demorar dos o tres días; ello depende, como es natural, de las condiciones del tiempo. Los granos se hallarán en su "punto" de desecación cuando la cubierta o cáscara que los cubre, es decir, el pergamino, se reviente o desprenda fácilmente, o también si se descascaran con la mano cierto número de ellos para observar su color (gris-verdoso) o porque resisten la presión de la uña.

En todo buen beneficio debe haber una o dos secadoras mecánicas, máquinas que se utilizan cuando la cosecha es muy grande y los patios no dan abasto, o cuando se presenta un tiempo lluvioso para no interrumpir o demorar los trabajos de la zafra. Las secadoras trabajan a una temperatura de unos 60 grados centígrados; con capacidad para cuatrocientas a dos mil arrobas de grano.

Según la opinión de distintos cosecheros de Costa Rica, estas máquinas secadoras han dado magníficos resultados por la perfección con que realizan la desecación del grano. (Véase Figs. 7, 8 y 9.)

Re

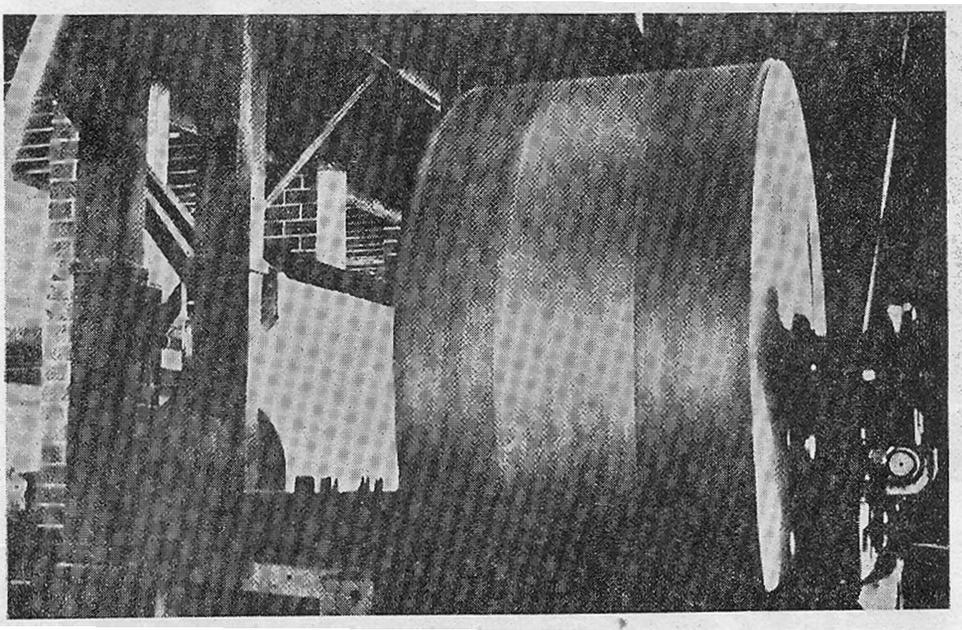


Figura 8
Secadora automática de aire caliente, marca "O'Krana"

Para cafés de película muy adherida, como el "Robusta" y el "Liberia", la temperatura debe ser mayor y el secado más rápido, para que el pergamino se desprenda más fácilmente al penetrar los granos en la descáscadora.

Las secadoras más en uso son las siguientes: la "Guardiola", la "O'Krana", la "Secadora-turbina", la "Squier" y la "Kinnon-Okrassa".