

## **Drying kinetics of processed natural coffee with high moisture content**

Valdiney Cambuy Siqueira<sup>1</sup>, Flávio Meira Borém<sup>2</sup>, Guilherme Eurípedes Alves<sup>3</sup>, Eder Pedroza Isquierdo<sup>4</sup>, Afonso Celso Ferreira Pinto<sup>5</sup>, Diego Egídio Ribeiro<sup>6</sup>, Fabiana Carmanini Ribeiro<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD – Faculdade de Ciências Agrárias - Cx.P. 533 – 79.804-970 - Dourados - MS – vcambuy@yahoo.com

<sup>2,3,5,6</sup>Universidade Federal de Lavras/UFLA - Departamento de Engenharia/DEG - Cx. P. 3037 - 37.200-000 - Lavras – MG – flavioborem@deg.ufla.br, guiualves@gmail.com, afonsocelso91@hotmail.com, diegoagro10@hotmail.com

<sup>4</sup>Universidade do Estado de Mato Grosso/UNEMAT - Av. São João, S/N - 78.200-000 - Cáceres, MT, eder.isquierdo@yahoo.com.br

<sup>5</sup>Universidade de Brasília/UNB - *Campus* Universitário Darcy Ribeiro, S/N - 70910-900 – Brasília, DF, fabianacarmanini@yahoo.com.br