

Porque é que o carvão de coco para cachimbo de água cheira mal Portugal

written by Greg Ryabtsev - Especialista em carvão vegetal Portu | Setembro 5, 2023

O meu nome é Greg Ryabtsev, sou especialista na produção de carvão de coco para cachimbo de água.

Trabalho na Indonésia há mais de 20 anos. A nossa fábrica de carvão vegetal produz 10 toneladas de carvão para narguilé por dia. Mais de 80% do carvão de coco para cachimbo de água é vendido por atacado nos EUA, Austrália e Turquia.

Orgulhamo-nos de ser um **fornecedor de carvão de coco** para algumas das principais marcas no sector do narguilé, como a Naara para narguilé na Austrália e a Platinum Plus na Arábia Saudita.

Agora vamos ao que interessa. A principal razão pela qual o carvão de coco para cachimbo de água cheira mal quando é aceso.



carvão para cachimbo de água

Em 90% dos casos, o odor aparece nos primeiros minutos de aquecimento do carvão de coco - é o cheiro da tapioca.

O que é a tapioca? É um amido produzido a partir das raízes da mandioca. Sim, é a mesma fécula de batata que toda a gente tem na sua cozinha. Só na Indonésia é que as batatas são escassas, mas a mandioca é abundante.

Porque é que a tapioca é adicionada ao carvão para cachimbo de água?

Adiciona-o para evitar que se desfaça, rache e parta. Se um cubo de carvão de coco para narguilé se desfizer ou rachar, uma das razões (e na verdade há muitas razões) é a tapioca.

Sem a tapioca, o carvão se desfaz.

E porque é que o amido (leia-se tapioca) cheira mal?

Primeira razão: a tapioca não está suficientemente cozida

Para tal, vejamos o processo básico de fabrico do carvão para cachimbo de água.

Primeiro, as cascas de coco são moídas e torradas até se tornarem um pó fino, e apenas um pouco de tapioca, cerca de 3 a 6 por cento, é adicionado à mistura.

A mistura é então passada várias vezes por uma extrusora, onde a mistura é aquecida e a tapioca é “cozinhada”. O resultado é uma espécie de massa feita de cascas de coco e tapioca.

Por isso, se não aquecer a mistura o suficiente ou não a comprimir o suficiente nesta fase, a tapioca não coze – fica crua. Este é o cheiro a tapioca crua queimada que se sente quando se acende um carvão de narguilé

Segunda razão: a tapioca azedou

Depois de a passar pela extrusora, a mistura deve “descansar”. Sim, como a massa em casa da tua avó. Aqui reside outro perigo.

Dependendo do tipo de tapioca, da temperatura a que é passada, o tempo de repouso será diferente. Se a mistura não repousar o suficiente, o carvão irá estalar.

Se a mistura repousar durante mais algumas horas, ficará com um cheiro a tapioca na sua cozinha.

Terceira razão: O coco “peludo

Antes de carbonizar o carvão (assar sem acesso ao oxigénio), o coco é limpo de “cabelos”. Se forem mal limpos, e se não houver uma triagem das matérias-primas no local de produção, estes pêlos darão origem a um odor e o fumo será visível.

Estas são as três causas principais e mais comuns. Claro que há outros.

Quarta razão: O tipo errado de tapioca

Existem centenas de espécies e marcas de tapioca na Indonésia. Diferem na área onde o próprio vegetal de raiz cresce e no método de produção.

Por exemplo, descobrimos experimentalmente que apenas a tapioca seca ao sol de certas zonas de Java Central e Oriental é mais adequada para o carvão de coco. Mas a tapioca seca em secadores automáticos, embora mais cara, não dá a

viscosidade desejada nos briquetes.

Razão cinco: O Incidente do Lagarto

É aqui que entram os exóticos raros. Por exemplo, durante a carbonização de cascas de coco, um lagarto ou uma rã entraram no forno. Os seus ossos foram triturados e transformados num cubo de carvão para cachimbo de água. Ou os trabalhadores durante a pausa para o almoço, se estiverem diretamente nos tanques de mistura de carvão. As partículas de comida caíram na mistura e apodreceram – é esse o sabor extra.

Sexta razão: Carvão vegetal excessivamente químico

O fabricante exagerou na química. Muitos fabricantes de carvão vegetal para narguilé, especialmente os que vendem barato – em vez de um processamento adequado, a triagem das cascas de coco simplesmente adiciona química: lixívia e vidro líquido.

Assim, a cinza do carvão de coco seria mais leve e o próprio briquete seria mais forte. Estes produtos químicos, especialmente o vidro líquido, também podem libertar um odor. Além disso, vai dar-te dores de cabeça.

Sétima razão: O fator água

Sim, a água também pode afetar o odor dos briquetes. Utilizamos apenas água de nascente na nossa fábrica. Isto é fácil para nós, uma vez que a fábrica está localizada em Magelang, a uma altitude de 400 metros acima do nível do mar, e a água vem até nós das montanhas próximas.

Se utilizarmos água da torneira, esta é demasiado “pesada” para o carvão de coco. Esta água deve ser purificada e depois defendida.

Uma última coisa. Se acender o carvão de coco para o narguilé num fogão elétrico, é necessário limpá-lo periodicamente. Caso contrário, quando se obtém um cubo malcheiroso, todas as ignições subsequentes terão o mesmo cheiro, mesmo que o carvão seja normal.

Razão Oito: Carbonização da semana

Recentemente, descobri que a baixa carbonização das cascas de coco também lhes dá cheiro. Mas este cheiro é semelhante ao do fogo aberto, como se fizesses uma fogueira na floresta enquanto acampas. Em geral (como a nossa fábrica tem a sua própria instalação de pirólise de queima de cascas de coco) temos 90-92% de Carbono Fixo (verificado pelo laboratório independente Carsurin).

Em alguns casos, ainda temos de comprar matéria-prima (carvão de cascas de coco) a queimadores de terceiros e, muito raramente, acontece que o seu nível de carbono é de cerca de 65-75%. Portanto, neste caso – sim, o teu carvão vai cheirar como se estivesses a fazer fogo na floresta

Estas são as principais razões para o cheiro do carvão de narguilé.

Escreva nos comentários sobre a sua experiência com o carvão para cachimbo de água e que outras questões seriam interessantes para debater. Apareça, vamos conversar.