

Veículo: CONSELHO NACIONAL DO CAFÉ		Editoria: Notícias	Página:	Data: 11/04/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Fornalha a carvão contribui para qualidade do café			
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.cncafe.com.br/site/capa.asp?id=15760				



Fornalha a carvão contribui para qualidade do café
Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café
11/04/2013

Flávia Bessa e Gabriela Coelho

A cafeicultura representa importante papel nas exportações brasileiras e o Brasil, além de ser o maior produtor, ocupa o segundo lugar como consumidor mundial. Um dos fatores que mais contribui para aumentar a produtividade e a renda dos pequenos cafeicultores, além das técnicas agrônomicas, é o uso de tecnologias de pós-colheita que funcionam de maneira simples, eficiente e a um baixo custo operacional, e ainda possam ser construídas com matéria-prima e mão de obra regional.

A publicação "Fornalha a Carvão para Secagem de Café e Grãos", do professor e pesquisador Juarez Souza e Silva, da Universidade Federal de Viçosa (UFV) - instituição participante do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café – trata de todos os passos para montagem de uma dessas tecnologias de pós-colheita: a fornalha a carvão para secagem de café e grãos. A Circular Técnica está disponível na Internet e é voltada para contribuir com a competitividade do pequeno e médio produtor.

Baixo custo – "Na produção de grãos e café, a secagem é a operação que mais consome energia (elétrica e de biomassa). Apesar de haver à disposição do usuário equipamentos para controle de processos, a tomada de decisão para otimização de uma determinada operação cabe, também, ao operador. As operações de secagem e armazenagem, quando realizadas corretamente e com equipamentos eficientes, contribuem significativamente para a redução dos custos operacionais em razão da economia de energia que propiciam", explica Juarez.

Qualidade – O professor ensina também que, para se atingir um padrão de qualidade, a secagem tem de ser feita o mais breve possível, desde que se obedeça a temperatura máxima que o grão pode atingir durante a secagem (40oC é um limite seguro). "Se dentro de 60 horas a umidade inicial do café for reduzida para 18%, aproximadamente, o produto entra em uma fase segura e que permite uma secagem mais lenta até atingir 11,5% que é a umidade segura para o armazenamento por longos períodos. Somente com o uso de pré-secadores e secadores adequados ou que independa das condições climáticas, dá ao cafeicultor uma garantia de bom trabalho e produção com qualidade", completa.

Juarez lembra que, para que o café permaneça com as características originais, é preciso que todas as operações anteriores à secagem sejam bem feitas. "Não há agregação de qualidade se esta não existir, mas sim a manutenção dela. Sendo assim, é importante reforçar que, sem secadores e acessórios, dificilmente o cafeicultor pode competir no mercado de cafés de qualidade", conclui.

Adoção da tecnologia – Segundo Juarez, não há uma estatística correta sobre a utilização da tecnologia pelos produtores, mas vem crescendo em ritmo acelerado o uso de técnicas de pós-colheita que tragam efetivamente resultados. “A Zona da Mata de Minas Gerais e a Serras do Espírito Santo, antes produtoras de cafés inferiores, hoje são, graças ao uso crescente de tecnologias adequadas, uns dos grandes produtores de cafés de qualidade. Esse crescimento só foi possível e se perpetua porque temos investido em pesquisa por meio do arranjo institucional chamado Consórcio Pesquisa Café, criado há dezesseis anos”, afirma.

Secagem tradicional – Juarez também fez uma comparação entre a secagem tradicional do café em terreiros e a secagem realizada pela fomalha a carvão. Segundo ele, a tradicional não traz segurança de produção com qualidade, demanda muita mão de obra e requer tempo relativamente longo para a secagem. “Grande parte das regiões produtoras (cafeicultura de montanha principalmente) não é favorável à secagem tradicional do café em terreiros (colheita em período chuvoso). Somente com a secagem por ar aquecido, usando fomalhas eficientes em pré-secadores e secadores, acelera o processo de secagem e evita a proliferação de organismos que deterioram o café na fase inicial de secagem”, esclarece.

Consórcio Pesquisa Café – Congrega instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - EBDA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, Instituto Agrônômico - IAC, Instituto Agrônômico do Paraná - Iapar, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - Incaper, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio