

Veículo:	ECOFINANÇAS	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	12/04/2013
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 [ ]						
<a href="http://www.ecofinancas.com/noticias/fornalha-carvao-contribui-para-qualidade-cafe">http://www.ecofinancas.com/noticias/fornalha-carvao-contribui-para-qualidade-cafe</a>							

# EcoFinanças

## Fornalha a carvão contribui para qualidade do café

Extraído de: [portaldogronegocio](http://portaldogronegocio) Abril 12, 2013

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 agronômicas, 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 **café** 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 **fornalha 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 fornalhas 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 Agrônomo - IAC, Instituto Agrônomo 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 de Janeiro - Pesagro-Rio, Universidade Federal de Lavras - Ufla e Universidade Federal de Viçosa - UFV.