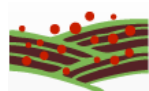


Veículo: CAFÉ POINT	Editoria: Notícias	Página:	Data: 24/10/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Embrapa lança publicação técnica para orientar cafeicultores a produzir café de melhor qualidade		
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] 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.cafepoint.com.br/cadeia-produtiva/giro-de-noticias/embrapa-lanca-publicacao-tecnica-para-orientar-cafeicultores-a-produzir-cafe-de-melhor-qualidade-86113n.aspx			



CAFÉ POINT O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Buscar Conteúdos



Embrapa lança publicação técnica para orientar cafeicultores a produzir café de melhor qualidade

postado em 24/10/2013

Comente!!!

A+ a-

Tweetar 1 Curtir 1 +1 0 Share 0

"Produção de Café Cereja Descascado – Equipamentos e Custo de Processamento" é o tema do Comunicado Técnico nº 4 lançado pela Embrapa Café, coordenadora do programa de pesquisa do Consórcio Pesquisa Café. Os autores da publicação pertencem às seguintes instituições: Universidade Federal de Viçosa - UFV - Juarez Souza e Silva; Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - IFES - Aldemar Polonini Moreli; Embrapa Café - Sammy Fernandes Soares; Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig - Sérgio Maurício Lopes Donzeles e Consórcio Pesquisa Café - Douglas Gonzaga Vitor.

O Comunicado Técnico apresenta as vantagens do emprego de equipamentos e tecnologias necessárias à produção do café cereja descascado, tais como máquinas de pré-limpeza, lavadores, descascadores, Sistema de Limpeza da Água Residuária – SLAR, secagem/armazenagem, entre outros.

A publicação também analisa comparativamente as vantagens econômicas ao se utilizar essas técnicas específicas. E ainda orienta os produtores para, antes de adquirir os equipamentos, participar de curso de treinamento para gerenciar corretamente o sistema de produção; operar e realizar manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos para processamento via úmida, reutilizar águas residuárias e melhorar operações subsequentes, como secagem, armazenagem e beneficiamento do produto.

Segundo o pesquisador Juarez Souza e Silva, o café recém-colhido é um fruto e não um grão. Por isso, a operação de processamento exige cuidado especial de quem o produz, a fim de entregar ao mercado consumidor um produto de qualidade superior e com remuneração compensatória, ou pelo menos de maior aceitação no mercado. O fruto maduro do cafeeiro – café cereja -, que pode ser vermelho ou amarelo, conforme a variedade, após remoção da casca, origina café cereja descascado, constituído pela semente e pergaminho.

Após a colheita dos frutos, o produtor que optar pelo processamento do café cereja descascado deve investir em tecnologias para a obtenção de um produto de melhor qualidade. De acordo com o comunicado técnico, a grande vantagem de se produzir o café cereja descascado, quando se usa tecnologia adequada, é a garantia de obtenção de um produto com um padrão de qualidade superior, principalmente quando se compara com os cafés obtidos por via seca ou café natural (café coco). A obtenção de lotes maduros e homogêneos contribui para melhorar o tipo e qualidade da bebida, com preço muito acima dos cafés do tipo 'bica corrida' ou cafés que não passaram por nenhum processo para separar as diferentes classes de grãos. Além de ser um processo mais efetivo, o cafeicultor pode, ainda, receber remuneração extra, caso seu produto atinja excelência de qualidade.

Este comunicado técnico que orienta como produzir café cereja descascado está em sintonia com a recém-aprovada IN nº 49, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, que trata da Produção Integrada de Café e, especificamente para a pós-colheita: minimizar o consumo de água utilizada nos equipamentos empregados no pré-processamento por via úmida; reutilizar a água no pré-processamento por via úmida; coletar e dar destino adequado aos resíduos sólidos; realizar o controle da umidade durante a secagem e a armazenagem do café, entre outras orientações técnicas.

Consórcio Pesquisa Café – Criado em 1997, 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.

As informações são da Embrapa Café, adaptadas pelo CafePoint

