

Veículo: SUINO.COM	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.suino.com.br/SafrasNoticia.aspx?codigoNot=112886&title=CAFE:+ENTIDADE+LANCA+PUBLICACAO+PARA+ORIENTAR+CAFEICULTORES			

CAFÉ: ENTIDADE LANÇA PUBLICAÇÃO PARA ORIENTAR CAFEICULTORES

quinta-feira, 24 de outubro de 2013 - 12:05

[+ Compartilhe](#) |

[Anúncios Google](#) ▶ [Máquinas café](#) ▶ [Café grao](#) ▶ [Cafe cafe](#) ▶ [Produção](#)

Cadastre-se para ver do que seus amigos gostam.

SAFRAS (24) - "Produção de Café Cereja Descascado - Equipamentos e Custo de Processamento" é o tema do Comunicado Técnico n 4 lançado pela Embrapa Café, coordenadora do programa de pesquisa do Consórcio Pesquisa Café. Ele apresenta as vantagens do emprego de equipamentos e tecnologias 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 adquiri-los, participar de curso de treinamento para gerenciar corretamente o sistema de produção; operar e realizar manutenções preventivas e corretivas 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 n 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. As informações são da assessoria de comunicação da Embrapa Café. (CS)