

<b>Veículo:</b> <b>CLIC HOJE</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>29/10/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Embrapa lança publicação técnica para orientar cafeicultores a produzir café de melhor qualidade</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.clichoje.com.br/noticias/102681/">http://www.clichoje.com.br/noticias/102681/</a>			



[Página Inicial](#)
[Últimas notícias](#)
[Cidades](#)
[Meio Ambiente](#)
[Mundo](#)
[Brasil](#)

Fale Conosco

[Geral](#)
[Agronegócio](#)
[Cultura](#)
[Economia](#)
[Educação](#)
[Esporte](#)
[Polícia](#)
[Política](#)
[Saúde](#)

## Agronegócio



29/10/2013 08:19h - Atualizado em 29/10/2013 às 08:19

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

Redação Clichóje/Embrapa Café

"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 Residual – 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 residuais 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 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 de Janeiro - Pesagro-Rio, Universidade Federal de Lavras - Ufla e Universidade Federal de Viçosa - UFV.