

Veículo:	CCCMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	14/12/2015
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Instituto Agrônômico (IAC) pesquisa cafés especiais com sabores exóticos				
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.ccmg.com.br/Conteudo/Noticias/14907/Instituto-Agronomico-(IAC)-pesquisa-cafes-especiais-com-sabores-exoticos							



INSTITUTO AGRÔNOMICO (IAC) PESQUISA CAFÉS ESPECIAIS COM SABORES EXÓTICOS

Atualizado em 14/12/2015



Tags: café iac



Programa de Cafés Especiais do IAC desenvolve pesquisas relacionadas à melhoria da qualidade do café, com ênfase à identificação de cultivares de Coffea arabica com perfil sensorial diferenciado



Durante a realização de estudos voltados à caracterização da qualidade sensorial do café, o Instituto Agrônômico – IAC, uma das fundadoras do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, encontrou cafés com sabores e aromas naturalmente diferenciados que lembram alecrim, eucalipto, menta, hortelã e especiarias, entre outros. Ao provarem esses cafés, diversos degustadores profissionais ficaram impressionados e surpresos com a diversidade de aromas e sabores encontrados e os classificaram como cafés exóticos, principalmente em função de apresentarem características sensoriais totalmente distintas dos cafés que até então eles conheciam.



Os cafés com sabores exóticos podem ser encontrados tanto em acessos selvagens de café arábica quanto em plantas obtidas a partir de cruzamento de cultivares elite com alguns acessos que fazem parte do germoplasma de *Coffea* spp mantido pelo Instituto e que possui materiais genéticos introduzidos de diversos países, principalmente da Etiópia. A prospecção de qualidade no Banco de Germoplasma (BAG-Café) do IAC é uma das linhas de pesquisa do Programa de Cafés Especiais, um projeto estabelecido em 2010 pelo Centro de Café do IAC para intensificar atividades de pesquisa relacionadas à melhoria da qualidade do café e complementar ações que visam identificar plantas que produzem cafés com qualidade diferenciada.

A coordenação do projeto é do pesquisador científico Gerson Silva Giomo, especialista em tecnologia de processamento pós-colheita e qualidade do café. Utilizando método de análise sensorial proposto pelo *Coffee Quality Institute* - CQI, um programa de certificação internacional de profissionais classificadores e degustadores de café conhecido no mundo todo como *Q Grader System*, referendado pela *Specialty Coffee Association of America* – SCAA, Giomo e sua equipe vêm degustando cafés do BAG-Café do IAC com o objetivo de encontrar cafés com melhor qualidade sensorial, com sabores e aromas diferenciados, incomuns nos cafés tradicionais brasileiros. O principal objetivo das pesquisas é identificar plantas que possuam capacidade de produzir cafés com características sensoriais distintas e que apresentem potencial para constituírem novas cultivares para atendimento às demandas específicas do mercado de cafés especiais.

Algumas amostras de cafés exóticos foram apresentadas para degustadores e baristas em diversos eventos especializados de café nos últimos anos e esses profissionais ficaram impressionados com o diferencial de sabor e aroma dos cafés. "A percepção desse público de *experts* em degustação de café foi uma resposta extremamente importante e positiva para a equipe de pesquisadores do IAC, pois houve confirmação de que realmente existem cafés com perfil sensorial bastante diferenciado dos cafés tradicionalmente cultivados no Brasil".

Segundo Giomo, por muitos anos o foco das pesquisas e desenvolvimento de novas cultivares de café arábica no Brasil foi o aumento da produtividade e a introdução de resistência a doenças, para atender às necessidades da cafeicultura tradicional e do mercado de café *commodity*. Felizmente, nos últimos anos, o quesito qualidade do café passou a receber mais atenção dos pesquisadores brasileiros, tanto na área de melhoramento genético quanto em tecnologia de processamento pós-colheita, em função do aumento da demanda do mercado de cafés especiais, do crescente nível de exigência dos consumidores e do engajamento do Brasil em iniciativas nacionais e internacionais que visam difundir a excelência de qualidade dos cafés especiais do Brasil.

O Instituto estima que cerca de 90% do atual parque cafeeiro do Brasil utiliza cultivares de *Coffea arabica* desenvolvidas pelo IAC, com destaque para as cultivares Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Mundo Novo, Acaiá, Icatu, Obatã, Tupi e Bourbon Amarelo, que estão presentes nas principais regiões cafeeiras do País. De acordo com Giomo, certamente o uso de cultivares melhoradas juntamente com sistemas de produção apropriados contribuíram para que o Brasil se tornasse o maior produtor mundial de café, porém é necessário prestar mais atenção às exigências dos mercados especializados que valorizam a qualidade intrínseca dos diversos variedades de café, pois isso pode estimular a inserção de novas cultivares no processo produtivo.

Para saber mais sobre os cafés de sabor exótico, a Embrapa Café entrevistou o pesquisador e coordenador do projeto, Gerson Giomo. Ele é engenheiro agrônomo pela Universidade Estadual Paulista (1993), tem mestrado (1999) e doutorado em Agronomia pela Universidade Estadual Paulista (2003) e pós-doutorado em Engenharia Agrícola-Processamento de Produtos Agrícolas pela Universidade Federal de Lavras - Ufla (2009). É também pesquisador científico do Instituto Agronômico (IAC) atuando nas áreas de Pós-Colheita, Sistemas de Produção de Café, Tecnologia de Processamento e Controle de Qualidade do Café, com ênfase na qualidade sensorial. Confira a entrevista:

Embrapa Café: O que são cafés especiais?

Gerson Giomo: Cafés especiais diferenciam-se dos comuns por características relacionadas às cultivares/variedades, práticas de colheita e pós-colheita, aspecto físico dos grãos, tipo de preparo, entre outros, que influenciam diretamente na qualidade da bebida. São cafés que apresentam qualidade superior de bebida e sem qualquer tipo de defeito que venha causar alguma percepção sensorial desagradável ao consumidor. Ainda que o aspecto físico do grão, principalmente relacionado ao tamanho e aparência, seja um fator relevante na determinação do valor comercial do café, a qualidade de bebida é, sem dúvida, o principal diferencial de um café especial, o qual é tanto mais valorizado quanto mais prazerosa e intrigante for a percepção sensorial proporcionada ao consumidor.

Embrapa Café: E o que são cafés com sabores exóticos?

Gerson Giomo: Os cafés exóticos são cafés que, além da excelente qualidade de bebida, possuem sabores e/ou aromas complementares que lhe conferem mais complexidade sensorial e os tornam raros e diferenciados dos demais cafés, proporcionando percepções sensoriais únicas para cada degustador. Os cafés exóticos podem apresentar mais de uma característica sensorial diferenciadora ao mesmo tempo e, quanto mais complexa for a percepção sensorial durante a degustação, mais raro se torna o café. Por exemplo, não é comum encontrar nos cafés cultivados comercialmente nuances de sabor ou aroma que lembram eucalipto, alecrim, menta ou especiarias.

Embrapa Café: Quando iniciou o Programa de Cafés Especiais do IAC e em quais linhas de pesquisa?

Gerson Giomo: A demanda por cafés especiais cresce significativamente a cada ano, assim como a exigência dos consumidores por cafés de melhor qualidade. Em 2009, foram realizados alguns estudos preliminares de processamento pós-colheita com diversos genótipos representativos do BAG-Café do IAC e confirmou-se a existência de materiais genéticos com qualidade sensorial diferenciada. Nesse contexto, em 2010, foi estabelecido o Programa de Cafés Especiais como uma proposta para intensificar a prospecção de qualidade no BAG-Café do IAC e fortalecer as pesquisas relacionadas à melhoria da qualidade do café, dando ênfase à identificação de plantas com características físicas e/ou sensoriais que resultassem em cafés com melhores sabores e aromas, bem como para estimular o aproveitamento de genótipos diferenciados para melhoramento genético. Sabendo que a qualidade sensorial do café pode ser influenciada por diversos fatores, são estudadas conjuntamente formas de processamento pós-colheita aplicadas a diferentes genótipos, com o intuito de identificar as melhores combinações de cultivar e processamento que possam potencializar a expressão da qualidade sensorial do café. A identificação de plantas produtoras de cafés diferenciados é um dos resultados preliminares do Projeto. Mas, antes que se tornem novas cultivares, é necessário realizar uma extensa avaliação em campo e laboratório para verificação e/ou confirmação do potencial agrônomo e tecnológico das plantas. Com isso, espera-se oferecer, a médio prazo, alternativas tecnológicas para o aumento da produção de cafés diferenciados a partir do uso de variedades e técnicas específicas de processamento pós-colheita.

Embrapa Café: Como se chegou aos cafés exóticos, quais novos sabores e aromas encontrados e o que trazem de perspectiva para o mercado de café especial?

Gerson Giomo: Os cafés exóticos surgiram como consequência das atividades de prospecção de qualidade no Banco de Germoplasma - BAG-Café do IAC. Essas prospecções estavam previstas no escopo de atividades do Programa de Cafés Especiais do IAC e permitiram encontrar plantas com elevado potencial qualitativo para uso na produção de cafés especiais diferenciados. Alguns cafés experimentais foram submetidos à avaliação de especialistas em degustação de café e, surpreendentemente, vários foram classificados como cafés exóticos, por possuírem perfil sensorial extremamente diferenciado do habitual, com sabores e aromas específicos que não são facilmente encontrados nas cultivares comerciais atuais, sendo, portanto, considerados cafés raros. Além dos atributos sensoriais normalmente encontrados nos cafés de boa qualidade, como floral e frutado, havia outros tipos de sabores e aromas complementares que chamaram a atenção pela semelhança que tinham com alecrim, especiarias, pimenta e hortelã, dentre outros. A diversidade de aromas e sabores foi tão grande que em nada lembraram os típicos cafés do Brasil, assemelhando-se frequentemente a cafés de outros países produtores. A partir desses resultados, passou-se a dar prioridade não só aos cafés especiais, que eram o objetivo principal do programa, mas também aos cafés diferenciados ou exóticos, por constituírem novidade na pesquisa cafeeira no Brasil, com grande potencial para incrementar o mercado de cafés especiais. Até então o termo exótico vinha sendo utilizado para identificar cafés produzidos por formas não convencionais, como o café do Kopi Luwak na Indonésia, o café do Jacu no Brasil, o café do Mustela no Vietnã e o café Black Ivory na Tailândia, cujos grãos são coletados em meio às fezes ou excrementos desses animais e depois processados. Acontece que nem sempre esses cafés apresentam diferenças sensoriais marcantes, prevalecendo muito mais o apelo à curiosidade pela forma inusitada de produção do que propriamente pela qualidade sensorial do café. Já no caso dos cafés exóticos obtidos a partir de genótipos ou variedades específicas, o café é diferenciado em função da constituição genética da planta, ou seja, é um efeito varietal.

Atualmente muitos cafés especiais são encontrados nas diferentes regiões de produção, constituindo frequentemente micro lotes com alto valor agregado. Com a seleção de novas cultivares e a consolidação de conhecimentos técnicos, espera-se obter condições para a produção de cafés exóticos nos volumes desejados e com base em ciência e tecnologia, ou seja, os cafés especiais passariam a ser produzidos e não apenas encontrados na natureza.

Embrapa Café: Quais os parceiros da pesquisa? Como o Consórcio Pesquisa Café está contribuindo e poderá ainda contribuir?

Gerson Giomo: O projeto está ainda em fase inicial de execução e, à medida que forem confirmados os resultados preliminares das pesquisas, será feita a devida divulgação aos setores envolvidos na produção e comercialização de cafés especiais para consulta de interesse para estabelecimento de parcerias de cooperação técnica, científica e financeira. Embora não tenha sido feita nenhuma divulgação específica, vários parceiros em potencial já manifestaram interesse em conhecer e apoiar o projeto. Considerando o escopo de atividades multidisciplinares proposto pelo Programa de Cafés Especiais do IAC e os diversos interesses da cadeia produtiva do café, estão sendo estudadas alternativas que possibilitarão atendimento personalizado à demanda dos futuros parceiros, valorizando os princípios de pesquisa participativa e colaborativa em prol da melhoria contínua da qualidade do café brasileiro. O Consórcio Pesquisa Café é estrutura fundamental para a execução das pesquisas cafeeiras, pois além do aporte financeiro para custeio e investimento ainda fortalece as equipes de pesquisa com a inserção de profissionais/bolsistas nas instituições parceiras.

Na seleção de projetos, são inseridos temas de estudo associados à caracterização de germoplasma, o que é essencial para o sucesso do Programa de Cafés Especiais do IAC. Em 2013, foi aprovada proposta de trabalho multi-institucional e multidisciplinar e, assim que houver aporte de recursos, haverá mais ações de prospecção de qualidade do café no IAC, contemplando a caracterização física, química e sensorial de genótipos promissores. Como existem vários projetos em andamento na instituição, os recursos para custeio e investimento estão sendo complementados por outras agências de fomento à pesquisa, como Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES e Fundação de Apoio à Pesquisa Agrícola - FUNDAG, dentre outras.

Embrapa Café: Como estão os testes em campo e quais os próximos passos?

Gerson Giomo: A prospecção de qualidade no BAG-Café do IAC revelou que existem genótipos promissores para produzir cafés com qualidade sensorial diferenciada, porém é muito cedo para falar de seleção e multiplicação de cultivares, pois esse é um processo de alta complexidade que se executa em longo prazo. Foram identificados vários genótipos candidatos para hibridação com cultivares elite, visando à obtenção de plantas mais produtivas e com melhor qualidade. Há também algumas plantas híbridas promissoras para a produção de cafés especiais diferenciados que estão sendo multiplicadas em escala experimental para serem levadas a campo para realização dos primeiros testes de validação agrônoma e tecnológica. Os testes em campo deverão contemplar diversos ambientes de produção e diferentes formas de processamento, com o intuito de identificar as melhores combinações de cultivares, de ambiente e de processamento pós-colheita para potencializar a obtenção de perfis sensoriais específicos. Os cafés deverão ser avaliados por especialistas em várias colheitas para consolidação dos resultados e as plantas que atingirem determinado padrão agrônomo e tecnológico poderão vir a constituir novas cultivares.

Embrapa Café: Qual o maior desafio para a realização dessa pesquisa?

Gerson Giomo: São vários os desafios inerentes ao progresso da pesquisa.

a) **Limitação da espécie:** esse desafio refere-se à própria espécie *Coffea arabica* que, sendo uma cultura perene, naturalmente requer um longo período de avaliação para seleção e obtenção de nova cultivar (em torno de 30 anos). Mesmo que se reduza o prazo pela metade, ainda poderá ser relativamente longo para inibir o interesse de futuros parceiros, que esperam resultados e retorno de investimentos em curto ou médio prazo;

b) **Mudança de paradigma na cafeicultura brasileira:** outro desafio consiste na necessidade de alteração dos padrões tecnológicos da cafeicultura para utilização de mudas clonais. Isso ocorre porque historicamente a cafeicultura brasileira sempre foi estabelecida com cultivares geneticamente estáveis que se reproduzem por sementes. Já no caso de cultivares clonais, torna-se obrigatório o uso de mudas produzidas por técnicas de clonagem e com elevado rigor de controle de qualidade, para que não haja perda da pureza genética/varietal, e isso representa maior custo na implantação da lavoura. Contudo, como há expectativa de agregação de valor ao produto, em função da melhor qualidade e raridade dos cafés exóticos, supõe-se que os custos poderão ser amortizados no processo produtivo;

c) **Manutenção de germoplasma:** a diversidade e variabilidade genética que se encontram no Banco de Germoplasma de cafeeiro constituem a matéria-prima para o desenvolvimento das pesquisas focadas na qualidade sensorial e obtenção de materiais inéditos. Portanto, é fundamental que se preserve ao máximo o germoplasma já existente. Mas, para que isso se realize de forma adequada, é necessário incrementar e ou modificar as estratégias de conservação utilizadas, o que necessariamente depende do incremento de investimentos financeiros e em recursos humanos;

c) **Infraestrutura:** como o Programa de Cafés Especiais do IAC e as linhas de pesquisa propostas são relativamente novas na Instituição, são necessários investimentos consideráveis na adequação de estrutura física, equipamentos e recursos humanos para realizar todas as atividades e etapas necessárias, e isso não se consegue de um dia para o outro. Daí a necessidade de buscar novas parcerias e recursos extra-orçamentários para incrementar o orçamento institucional.

Embrapa Café: Que vantagens os cafés com sabores exóticos poderão apresentar para os agentes do agronegócio café, produtores e setor agroindustrial?

Gerson Giomo: Uma vantagem é que os consumidores que apreciam cafés diferenciados poderão degustar um café naturalmente exótico, com sabores e/ou aromas característicos vindos da própria planta, ou seja, sem a necessidade de utilizar aromatizantes ou flavorizantes artificiais na preparação da bebida. Dessa forma, é provável que estejam dispostos a pagar algum sobrepreço para esses cafés, possibilitando agregação de valor ao produto. Considerando a lei da oferta e procura, se isso ocorrer e for devidamente distribuído na cadeia produtiva, poderá haver mais equilíbrio na relação custo-benefício, viabilizando até mesmo o uso de cultivares que, por ventura, venham a ter menor potencial produtivo que as cultivares tradicionais. Talvez a principal vantagem seja a possibilidade de oferecer aos baristas, cafeterias e consumidores finais opções de cafés com diferentes sabores para elaboração de *blends* e obtenção de bebidas totalmente diferenciadas do habitual.

Embrapa Café: Voltando a falar sobre o Programa de Cafés Especiais do IAC, sabe-se que a prospecção de qualidade em genótipos de cafeeiro é apenas uma das ações previstas no escopo de atividades. Poderia falar sobre as demais abordagens desse Programa e perspectivas?

Gerson Giomo: A prospecção de qualidade em germoplasma de cafeeiro é o ponto de partida, pois é fundamental conhecer o efeito varietal na determinação da qualidade do café. Como a qualidade é afetada também pelo ambiente e pela forma de processamento, o Programa também realiza estudos sobre o desempenho das plantas em diversos ambientes de produção e sob diferentes processos pós-colheita, visando à identificação das melhores combinações de variedade e processamento para cada ambiente de estudo. Com isso, espera-se poder fazer recomendação das cultivares mais adaptadas para cada situação de cultivo. Outra atividade do Programa consiste na criação de novas populações de plantas a partir da hibridação de genótipos promissores com cultivares elite, com foco na obtenção de outros perfis sensoriais de interesse. Uma característica inovadora do Programa de Cafés Especiais do IAC é a possibilidade de produção de uma infinidade de micro lotes de cafés diferenciados durante o desenvolvimento das pesquisas e estudos de caracterização de germoplasma e validação tecnológica de futuras cultivares. Com isso, ao mesmo tempo em que os processos de seleção e validação vão sendo implementados, os cafés obtidos já poderão ser utilizados em escala experimental para fins de verificação do potencial de uso e aplicação, o que é fundamental para a tomada de decisão quanto às cultivares que deverão ser priorizadas. Isso significa que quando uma cultivar for lançada já se saberá previamente qual é a sua qualidade potencial, contribuindo para acelerar o processo de adoção de novas cultivares.

Embrapa Café: Fale-nos também sobre o banco de germoplasma do IAC; quais as espécies; tamanho da coleção (número de acessos); origem, principais características agronômicas em destaque, como é feito o intercâmbio de germoplasma com outras entidades de pesquisa no país e no exterior e importância para a cafeicultura.

Gerson Giomo: Os bancos de germoplasma constituem a maior riqueza para qualquer programa de melhoramento genético, pois é onde os melhoristas encontram variabilidade e diversidade genética que permitem a seleção de características de interesse ao agronegócio. Atualmente existe cerca de 120 espécies de *Coffea* spp descritas e destas o IAC possui 18 em seu banco de germoplasma, sendo que *C. arabica* e *C. canephora* constituem as duas espécies de maior interesse comercial e com maior número de acessos. O BAG-Café do IAC foi constituído paulatinamente a partir de 1929, inicialmente com aquisições e introduções de diversas regiões cafeeiras do Brasil e, posteriormente, de outros países. Por isso, não está concentrado em um único local, mas apresenta coleções de plantas alocadas em diversas áreas da fazenda experimental em Campinas-SP, onde ocupa uma área de cerca de 30 hectares. A estratégia adotada pelo IAC para ocupação de áreas e distribuição de germoplasma confere algumas vantagens e desvantagens. A principal desvantagem é a dificuldade de manutenção das plantas em áreas distantes, e a principal vantagem é que diminui o risco de perda de material raro em caso de algum acidente ou adversidade climática, como a ocorrência de incêndios ou geadas, por exemplo. A manutenção de germoplasma é um desafio permanente para a instituição, pois engloba plantas com os mais variados comportamentos e exigências fisiológicas. Há plantas com as mais diversas idades, porte, arquitetura, fenologia e estado de vigor vegetativo, o que requer tratamentos específicos e até personalizados para cada indivíduo, o que dificulta sobremaneira os tratamentos culturais e a manutenção de plantas. Muitos genótipos não se adaptam às condições disponibilizadas, sendo necessárias substituições frequentes de indivíduos para que não haja perda de acessos. Atualmente no IAC possui cerca de 5.500 acessos, representados por genótipos selvagens e variedades introduzidas de países africanos (Etiópia, Tanzânia, Sudão, Uganda, Guiné, Congo, Costa do Marfim), de países da América Central e da América Latina (Costa Rica, El Salvador, Guatemala e Colômbia) e da Índia. As principais introduções internacionais de variedades ocorreram a partir de 1950. Em 1964, sob coordenação da FAO, o IAC participou de uma das principais expedições de coleta de germoplasma na Etiópia, o que possibilitou a obtenção de ampla coleção de germoplasma desse país. Desde a criação do seu programa de melhoramento genético, em 1932, o IAC manteve estreito relacionamento com as principais instituições de pesquisa cafeeira do Brasil e do mundo, o que constituiu o principal caminho para o intercâmbio de germoplasma. Uma parceria com instituições de Portugal, na década de 70, foi fundamental para a obtenção de genótipos resistentes à ferrugem, vitais para o desenvolvimento de cultivares dos grupos Catimores e Sarchimores. Assim, especialmente na representação dos pesquisadores Dr. Carlos Arnaldo Krug, Dr. Lourival do Carmo Mônico e Dr. Alcides Carvalho, o IAC conseguiu constituir seu banco de germoplasma, considerado um dos mais amplos do Brasil e que possibilitou o desenvolvimento de 66 cultivares de café arábica que estão disponíveis à cafeicultura brasileira. Algumas dessas cultivares ocupam cerca de 90% da área plantada com café no Brasil, outras serviram de base para o melhoramento genético em outras instituições de pesquisa dos demais estados produtores e outras foram adotadas por alguns países, como as cultivares Caturra, Catuai e Obatã.

Para saber mais sobre o Consórcio Pesquisa Café, o IAC, a Embrapa Café e as cultivares registradas, acesse:

<http://www.consorcioquesquisacafe.com.br/>

<http://www.iac.sp.gov.br/>

<https://www.embrapa.br/cafe>

(http://extranet.agricultura.gov.br/php/snpc/cultivarweb/cultivares_registradas.php)

Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café

Texto: Flávia Bessa - MTb 4469/DF

<< Anterior || Posterior >>