

Veículo: PORTAL DO AGRONEGÓCIO	Editoria: Notícias	Página:	Data: 18/12/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Pesquisa desenvolve café arábica para Amazônia		
Unidade citada jornal: Embrapa Rondônia 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.portaldoagronegocio.com.br/noticia/pesquisa-desenvolve-cafe-arabica-para-amazonia-138751			



Pesquisa desenvolve café arábica para Amazônia

Os resultados da primeira colheita dos experimentos de café arábica desenvolvido pela Embrapa Rondônia especialmente para a região Amazônica superaram as expectativas



Alguns materiais alcançaram produtividade acima de 30 sacas por hectare nas áreas experimentais instaladas em municípios dos estados de Rondônia e Acre. Segundo o pesquisador da Embrapa Rondônia, Alexandre Teixeira, são resultados excelentes para uma primeira safra de produção, acima da média nacional, que é de 22 sacas/ha. "A pesquisa com café arábica tem importância para a região, pois atende grande demanda, uma vez que todo o café desse tipo consumido no Norte do País é oriundo de outras regiões produtoras, como Minas Gerais e São Paulo", explica o pesquisador.

Já são dez anos de pesquisas em melhoramento genético para o café arábica desenvolvidas pela Embrapa Rondônia. O processo de seleção de plantas ainda está em andamento, pois é necessária a coleta de dados de mais três safras de produção para finalizar a pesquisa. Para Teixeira, esse resultado inicial já demonstra o potencial do café arábica para a região. "Estamos satisfeitos com os resultados do trabalho e a previsão é de, em 2018, estar com uma cultivar de café arábica recomendada para a Amazônia", comenta o pesquisador.

Com os resultados dessa pesquisa, busca-se viabilizar a produção de café arábica na Amazônia, para suprir a demanda desse tipo de grão na região, tanto para produção de cafés especiais ou gourmets como na utilização em blends, que é a mistura de grãos de cafés arábica e canéfora (conilon e robusta). Além da demanda, o cultivo também pode ser beneficiado pelas extensas áreas planas distribuídas por toda a região, viabilizando a colheita mecanizada e reduzindo significativamente custos de produção.

O pesquisador explica que na escala da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), padrão internacional para classificação da qualidade de bebida, alguns materiais de café arábica dessa primeira colheita ultrapassaram 80 pontos, numa escala de 0 a 100, que é um valor comparado ao de cafés especiais. As bebidas produzidas com a cultivar de café arábica em teste demonstraram um padrão de corpo acentuado, cremoso, baixa acidez e sabores que remetem ao caramelo e chocolates. Participantes de eventos realizados no Estado de Rondônia também receberam amostras desse café e elogiaram a bebida como de sabor suave e aroma marcante.

O desenvolvimento da nova cultivar

No início de 2005, Embrapa Rondônia e Embrapa Café, em parceria com o Instituto Agronômico de Campinas (IAC) e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), deram início às pesquisas de melhoramento genético da espécie *Coffea arabica* L. nas condições climáticas da Amazônia. O objetivo foi avaliar e selecionar genótipos de café arábica nas condições de baixas altitudes e temperaturas elevadas.

As principais características buscadas durante o processo seletivo foram a produtividade e o ciclo de maturação tardio. Ao longo dos anos, observou-se que o café arábica amadurece mais cedo em regiões de climas quentes, o que, para as condições amazônicas, coincide com as altas precipitações dos meses de fevereiro a março, dificultando a secagem dos frutos.

As cultivares de café arábica disponíveis atualmente são adaptadas às regiões de altitudes elevadas e temperaturas amenas, com médias anuais entre 18 a 23°C, ao contrário do que ocorre na Amazônia Ocidental, onde são verificadas baixas altitudes e temperaturas médias elevadas, em torno de 25° a 27° C, durante todo o ano. Temperaturas acima de 23°C provocam crescimento e desenvolvimento acelerado dos frutos (ciclo precoce), o que, em determinadas situações, pode ocasionar a perda de qualidade dos grãos. Outro fato prejudicial é a combinação de temperaturas elevadas e alta umidade do ar durante o florescimento, ocasionando o abortamento excessivo de flores.

O café arábica em Rondônia

Rondônia é hoje o quinto maior produtor de café do Brasil e o segundo da espécie canéfora (conilon e robusta). Todo o arábica consumido nos estados da região Norte são provenientes de Minas Gerais e São Paulo. As primeiras estimativas para a safra 2014/15 em Rondônia demonstram uma área plantada de 87 mil hectares de lavouras de café canéfora em produção, com uma estimativa de safra próxima a 1,86 milhão de sacas de café canéfora (Conab, 2015). Comparado ao ano anterior, a produtividade média saltou de 17,18 sacas/ha para 21,18 sacas/ha, ou seja, um incremento de 23%. Esses resultados são provenientes da adoção de novas tecnologias de manejo, de mudas clonais, adubação e irrigação. O acesso dos cafeicultores às novas tecnologias potencializa o cultivo do café arábica na região, já que é uma espécie que requer maiores cuidados e, devido ao período de seca prolongado coincidir com o verão amazônico, a produção só é viável com uso da irrigação.

Isso justificou a substituição das primeiras lavouras de café arábica, implantadas em Rondônia na década de 1970, por novas lavouras de café canéfora – mais rústicas e produtivas. Com olhar no futuro e foco nos potenciais da região, as pesquisas realizadas pela Embrapa Rondônia têm demonstrado que, além do potencial e viabilidade, o café arábica pode se tornar interessante social e economicamente, pois, assim como em outras grandes regiões produtoras do País, pode-se produzir arábica na Amazônia em quantidade e, principalmente, com qualidade. Quanto ao sabor, vale destacar que os grãos de café arábica proporcionam uma bebida com sabor e aroma suaves e adocicados, com maiores teores de acidez. Já o canéfora resulta em uma bebida neutra, com sabor e aroma forte e marcante. Essas diferenças fazem com que o arábica seja mais valorizado pelo mercado, principalmente quando se trata de cafés especiais ou gourmets, que podem alcançar maior valor agregado quando a produção dos grãos estão relacionados com a sustentabilidade e o comércio justo (fairtrade).

Data de Publicação: 18/12/2015 às 09:00hs

Fonte: Embrapa Rondônia

[◀ Leia outras notícias](#)