

Veículo: PROCITROPICOS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 15/12/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Investigación desarrolla café arábica para Amazonía		
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.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=3266			



Notícias > Investigación desarrolla café arábica para Amazonía

INVESTIGACIÓN DESARROLLA CAFÉ ARÁBICA PARA AMAZONÍA

Publicado por Monica em 15/12/2015 (79 leituras)

Los resultados de la primera cosecha de los experimentos de café arábica desarrollados por Embrapa Rondônia especialmente para la región Amazónica superaron las expectativas. Algunos materiales alcanzaron productividad mayor que 30 sacas por hectárea en las áreas experimentales instaladas en municipios de los estados de Rondônia y Acre.

Segundo el investigador de Embrapa Rondônia, Alexsandro Teixeira, son resultados excelentes para una primera cosecha de producción, mayor que la media nacional, que es de 22 sacas/ha. "La investigación con café arábica tiene importancia para la región, pues atiende grande demanda, una vez que todo el café de ese tipo consumido en el Norte del País es oriundo de otras regiones productoras, como Minas Gerais y São Paulo", explica el investigador. Ya son diez años de investigaciones en mejoramiento genético para el café arábica desarrolladas por Embrapa Rondônia.

El proceso de selección de plantas aún está en andamiento, pues es necesaria la colecta de datos de más tres cosechas de producción para finalizar la investigación. Para Teixeira, eso resultado inicial ya demuestra el potencial del café arábica para la región. "Estamos satisfechos con los resultados del trabajo y la previsión es de, en 2018, estar con un cultivar de café arábica recomendada para la Amazonía", comenta el investigador.

Con los resultados de esa investigación, buscarse viabilizar la producción de café arábica en la Amazonía, para proveer la demanda de ese tipo de grano en la región, tanto para producción de cafés especiales o gourmets como en la utilización en blends, que es la mistura de granos de cafés arábica y canéfora (conilon y robusta). Además de la demanda, el cultivo también puede ser beneficiado por las extensas áreas planas distribuidas por toda la región, viabilizando la cosecha mecanizada y reduciendo significativamente costos de producción.

El investigador explica que en la escala de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), padrón internacional para clasificación de la calidad de bebida, algunos materiales de café arábica de esa primera cosecha superaron 80 puntos, en una escala de 0 a 100, que es un valor comparado al de cafés especiales. Las bebidas producidas con la cultivar de café arábica en teste demostraron un padrón de cuerpo acentuado, cremoso, baja acidez y sabores que remeten al caramelo y chocolates. Participantes de eventos realizados en el Estado de Rondônia también recibieron muestras de ese café y elogiaron la bebida como de sabor suave y aroma marcante.

El desarrollo de la nueva cultivar

En el inicio de 2005, Embrapa Rondônia y Embrapa Café, conjuntamente con el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y la Empresa de Pesquisa Agropecuaria de Minas Gerais (Epamig), iniciaron las investigaciones de mejoramiento genético de la especie *Coffea arabica* L. en las condiciones climáticas de la Amazonía. El objetivo fue evaluar y seleccionar genotipos de café arábica en las condiciones de bajas altitudes y temperaturas elevadas.

Las principales características buscadas durante el proceso selectivo fueron la productividad y el ciclo de maduración tardío. A lo largo de los años, se observó que el café arábica madurece más cedo en regiones de climas calientes, lo que, para las condiciones amazónicas, coincide con las altas precipitaciones de los meses de febrero a marzo, dificultando el secado de los frutos.

Las cultivares de café arábica disponibles actualmente son adaptadas a las regiones de altitudes elevadas y temperaturas amenas, con medias anuales entre 18 a 23°C, al contrario del que ocurre en la Amazonía Occidental, donde son verificadas bajas altitudes y temperaturas medianas elevadas, alrededor de 25° a 27° C, durante todo el año. Temperaturas mayores que 23°C provocan crecimiento y desarrollo acelerado de los frutos (ciclo precoz), lo que, en determinadas situaciones, puede ocasionar la pérdida de calidad de los granos.

Otro fato prejudicial es la combinación de temperaturas elevadas y alta humedad del aire durante el florecimiento, ocasionando el abortamiento excesivo de flores.

El café arábica en Rondônia

Rondônia es hoy día el quinto mayor productor de café de Brasil y el segundo de la especie canéfora (conilon y robusta). Todo el arábica consumido en los estados de la región Norte son provenientes de Minas Gerais y São Paulo. Las primeras estimativas para la cosecha 2014/15 en Rondônia demuestran una área sembrada de 87 mil hectáreas de labranza de café canéfora en producción, con una estimativa de cosecha próxima a 1,86 millones de sacas de café canéfora (Conab, 2015). Comparado al año anterior, la productividad media saltó de 17,18 sacas/ha para 21,18 sacas/ha, o sea, un incremento de 23%.

Esos resultados son provenientes de la adopción de nuevas tecnologías de manejo, de mudas clonales, fertilización e irrigación. El acceso de los caficultores a las nuevas tecnologías potencializa el cultivo del café arábica en la región, ya que es una especie que requiere mayores cuidados y, debido al periodo de seca prolongado coincidir con el verano amazónico, la producción solo es viable con uso de la irrigación. Eso justificó la sustitución de las primeras labranzas de café arábica, implantadas en Rondônia en la década de 1970, por nuevas labranzas de café canéfora – más rústicas y productivas.

Con mirar en el futuro y foco en los potenciales de la región, las investigaciones realizadas por Embrapa Rondônia tienen demostrado que, además del potencial y viabilidad, el café arábica puede tornarse interesante social y económicamente, pues, así como en otras grandes regiones productoras del País, se puede producir arábica en la Amazonía en cantidad y, principalmente, con calidad. Cuanto al sabor, vale destacar que los granos de café arábica proporcionan una bebida con sabor y aroma suaves y dulces, con mayores tenores de acidez.

Ya el canéfora resulta en una bebida neutra, con sabor y aroma fuerte y marcante. Esas diferencias hacen con que el arábica sea más valorizado por el mercado, principalmente cuando se trata de cafés especiales o gourmets, que pueden alcanzar mayor valor agregado cuando la producción de los granos están relacionados con la sostenibilidad y el comercio justo (fairtrade).

Fuente: Embrapa Rondônia – www.embrapa.br

Texto traducido del portugués



NAVEGUE PELOS ARTIGOS

Simposio de Manejo Sostenible de los Pastos de Rondônia acontece esta semana en Ouro Preto 