

Veículo: <b>REVISTA CAMPO E NEGÓCIOS</b>	Editoria: <b>Notícias</b>	Página:	Data: <b>25/01/2018</b>
Tipo: <b>INTERNET</b>	Assunto: <b>Pesquisa identifica cafés especiais com características raras e qualidade excepcional</b>		
Unidade citada jornal: <b>Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) , Consórcio Pesquisa Café, Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) e Federação dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro</b>			
<a href="http://www.revistacampoenegocios.com.br/pesquisa-identifica-cafes-especiais-com-caracteristicas-raras-e-qualidade-excepcional/">http://www.revistacampoenegocios.com.br/pesquisa-identifica-cafes-especiais-com-caracteristicas-raras-e-qualidade-excepcional/</a>			



## Pesquisa identifica cafés especiais com características raras e qualidade excepcional

Este post foi publicado em Notícias em 25 de janeiro de 2018



Foto Douglas Honorato Pereira

(Patrocínio, 25.01.2018) As provas de degustação das amostras do Banco Ativo de Germoplasma da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) identificaram cafés especiais com características diferenciadas e específicas para sabor e aroma, difíceis de encontrar na bebida de qualidade. As avaliações, física e sensorial, seguiram o protocolo brasileiro e o protocolo americano da Specialty Coffee Association (SCA). O projeto do Consórcio Pesquisa Café, é financiado pela Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), numa parceria entre EPAMIG e Federação dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro.

Segundo o consultor em negócios de café é responsável técnico pelas provas, Ronaldo Antônio Dantas da Silva, de acordo com um levantamento prévio, cerca de 60% dos cafés foram considerados especiais, acima de 80 pontos. “Identificamos cafés exóticos, excepcionais em qualidade, com nuances intensas e acidez alta. Vários acima de 87 até 89 pontos. Muitos possuem características raras, aspectos valorizados por cafeterias de todo mundo, pois há consumidor para este nicho de mercado”, salienta.

As provas, concluídas em 24 de janeiro, passaram por várias etapas desde o ano passado conforme exigências do protocolo da SCA. Silva explica que após as 300 amostras, aproximadamente, chegarem ao laboratório de análise técnica, elas foram submetidas a cadastro e codificação, armazenamento em local adequado, preparação em peneiras 16 acima para retirar os defeitos intrínsecos e extrínsecos, torra das amostras e desenvolvimento de uma curva para extração do potencial qualitativo de cada uma, descanso de 8 horas após a torra, moagem e preparação, avaliação sensorial por árbitros devidamente licenciados pelo Coffee Quality Institute (CQI) e Specialty Coffee Association (SCA). O relatório final será concluído em fevereiro.

As provas de cafés são o principal projeto do Programa de Melhoramento de Café da EPAMIG que conta, ainda, com: Encontro de Inovação; Mapeamento da ocorrência de nematoides na região do cerrado mineiro; Unidades demonstrativas de cultivares. Para o pesquisador da EPAMIG Gladyston Carvalho, além de identificar as melhores cultivares da empresa para bebida de qualidade e que se adapta melhor ao cerrado mineiro, a proposta é disponibilizar para os cafeicultores sementes do material com maior potencial para produção de cafés especiais. O pesquisador acredita que até 2019 os produtores terão a chance de conhecer, plantar um genótipo específico e produzir um café especial que faz parte do ranking dos melhores.

Foto: Douglas Honorato Pereira