

Veículo: SEAPA -MG	Editoria: Notícias	Página:	Data: 01/07/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Expocafé 2015 - Lançada nova cultivar de café de alta produtividade e qualidade de bebida		
Unidade citada jornal 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.agricultura.mg.gov.br/component/gmg/story/2360-expocafe-2015-lancada-nova-cultivar-de-cafe-de-alta-produtividade-e-qualidade-de-bebida			

agricultura.mg.gov.br

Q Buscar Informações

A Secretaria Servidor Cidadão Agrodados

Início > Notícias > Expocafé 2015 - Lançada nova cultivar de café de alta produtividade e qualidade de bebida >

Expocafé 2015 - Lançada nova cultivar de café de alta produtividade e qualidade de bebida

A Aranãs é resistente à ferrugem, tem alta produtividade, com destaque para grãos graúdos e bebida de qualidade

01 de Julho de 2015, 15:13



BELO HORIZONTE (01/07/2015) – Durante a abertura oficial da Expocafé 2015, nessa quarta-feira, 1º, foi lançada a cultivar de café Aranãs, desenvolvida pelo programa de melhoramento genético do café da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).

O pesquisador da Epamig, César Botelho, apresentou a cultivar Aranãs como potencial material genético para a cafeicultura mineira. “A Aranãs é resistente à ferrugem, de alta produtividade, com destaque para grãos graúdos e bebida de qualidade”, afirma. A avaliação das quatro primeiras safras, em área experimental no Vale do Jequitinhonha, apontou produtividade média de 56,48 sacas por hectare, com prova de bebida de 88 pontos na escala BSCA, na última safra. “O nome Aranãs, com significado ‘aves que vêm do Sul’, é uma homenagem às comunidades indígenas historicamente ligadas à região”, conta.

O presidente da Epamig, Rui Verneque, ressaltou o importante papel da pesquisa agropecuária no desenvolvimento do Brasil. “O agronegócio é o grande sustentáculo da economia nacional e o café de Minas é uma grande vitrine do setor, produzindo mais de 50% de todo o café do Brasil. A pesquisa tem contribuído para o fortalecimento da cultura, atendendo as necessidades de consumo dos mercados interno e externo”, afirmou.

Também participaram da abertura o secretário de Estado de Turismo Mário Henrique Caixa; o secretário adjunto de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Kléber Vilela; o presidente da Cocatrel, Francisco Miranda; o prefeito de Três Pontas, Paulo Rabello; o deputado federal e presidente do Conselho Nacional de Café, Silas Brasileiro; o deputado estadual Carlos Arantes; o presidente da Emater-MG, Amarildo Kalil; o diretor-geral do IMA, Márcio Botelho; o gerente-geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo; o presidente da Cooxupê, dentre outras autoridades e representantes do setor cafeeiro.

Processamento do café

Um dos destaques da Expocafé 2015 será a realização do curso de novas cultivares de café para produção de cafés especiais e degustações comentadas de vinho e azeite. De acordo com o pesquisador da Epamig, Marcelo Malta, que irá ministrar o curso de produção de cafés especiais, a qualidade do café é determinada, principalmente, pelo sabor e aroma formados durante o processo de torração. “Outras etapas também vão influenciar de maneira importante na qualidade do café obtido, como a época e o tipo de colheita, o método de preparo e a forma de secagem utilizada”, explica.

Marcelo explica que depois de colhido o café pode ser processado por via seca e via úmida. Por via seca, o fruto é seco integral (com casca), dando origem aos cafés denominados coco, de terreiro ou naturais. Já o preparo por via úmida consiste na retirada da casca, polpa ou mucilagem do fruto maduro, que são substratos propícios ao desenvolvimento de microrganismos que podem provocar a ocorrência de fermentações prejudiciais à qualidade final do produto. “Embora o Brasil seja um dos únicos, senão o único país, que produz cafés em diferentes tipos de processamento, o brasileiro está acostumado a consumir café natural, que é produzido em maior quantidade”, explica.

Marcelo explica que depois de colhido o café pode ser processado por via seca e via úmida. Por via seca, o fruto é seco integral (com casca), dando origem aos cafés denominados coco, de terreiro ou naturais. Já o preparo por via úmida consiste na retirada da casca, polpa ou mucilagem do fruto maduro, que são substratos propícios ao desenvolvimento de microrganismos que podem provocar a ocorrência de fermentações prejudiciais à qualidade final do produto. “Embora o Brasil seja um dos únicos, senão o único país, que produz cafés em diferentes tipos de processamento, o brasileiro está acostumado a consumir café natural, que é produzido em maior quantidade”, explica.

Durante o curso, os participantes poderão degustar as bebidas extraídas das cultivares de cafés especiais lançadas pela Epamig, como Araponga, Catiguá MG1 e Catiguá MG2, que produzem cafés de excelente qualidade sensorial, tanto para as condições do cerrado quanto para a região Sul de Minas. O curso é gratuito e será realizado também nesta quinta-feira, 2. As inscrições podem ser feitas no estande da Epamig e as vagas são limitadas.

Expocafé 2015

1 a 3 de julho

Campo Experimental da Epamig - rodovia MG 167, em Três Pontas (MG)

Horário: 8h às 18h, com entrada gratuita

Programação completa: www.expocafe.com.br

