

Veículo: CAFÉ POINT	Editória: Notícias	Página:	Data: 07/07/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Nova cultivar da Epamig tem potencial de alta produtividade e qualidade		
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.cafepoint.com.br/noticias/producao/nova-cultivar-da-epamig-tem-potencial-de-alta-produtividade-e-qualidade-95752n.aspx			



CAFÉPOINT O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Buscar Conteúdos
título, autor ou palavra chave

Nova cultivar da Epamig tem potencial de alta produtividade e qualidade

Por Equipe CaféPoint (CaféPoint) postado em 07/07/2015

8 comentários

Tweetar 10 Curtir 92 +1 0 in Share 0

Da redação

A nova cultivar lançada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) é apontada como potencial em alta produtividade e qualidade da bebida. A chamada Aranãs foi desenvolvida pelo programa de melhoramento genético do café da instituição e o lançamento ocorreu durante a abertura oficial da Expocafé 2015, no último dia 1º.



Foto: Semente e grão torrado da cultivar Aranãs, lançada na Expocafé 2015/
Crédito: Erasmo Reis

O pesquisador da Epamig, César Botelho, foi responsável pela apresentação da nova cultivar. "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 vem 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 Cooxupé, dentre outras autoridades e representantes do setor cafeeiro.

Processamento do café

Com estande na Expocafé 2015, a Epamig foi destaque, trazendo um 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 ministrou 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.

Ainda durante o curso, os participantes puderam 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.

Saiba mais sobre o autor desse conteúdo



Equipe CaféPoint - São Paulo - São Paulo
Mídia especializada/impressão

Tweetar 10

Curtir 92

+1 0

Share 0

Tags: epamig, seca, botelho, bartholo, rabello, verneque, silas brasileiro, emater, melhoramento, degustações, embrapa, jequitinhonha, cooxupé, fruto, bebida, produção, expocafé, qualidade, produtividade, café, lançamento, variedade, cafeeicultura, catiguá, minas gerais, aranãs, cultivar, torração, úmida, graúdos

Avalie esse conteúdo: ★★★★★ (5 estrelas)