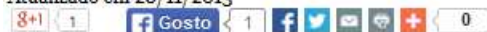


Veículo:	CCCMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	28/11/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Tecnologias são destaque do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil				
Unidade citada jornal	Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café						
Fonte citada:	Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] 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.ccmg.com.br/Conteudo/Noticias/10811/Tecnologias-sao-destaque-do-VIII-Simpósio-de-Pesquisa-dos-Cafes-do-Brasil							

TECNOLOGIAS SÃO DESTAQUE DO VIII SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL

Atualizado em 28/11/2013



Tags: café simpósio pesquisa



O VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil foi marcado por discussões variadas, como a utilização de tecnologias de mecanização para a lavoura cafeeira, Indicação Geográfica para o café brasileiro, avaliação da sustentabilidade na propriedade rural, melhoria da qualidade e agregação de valor do café conilon, avanços na nutrição para o café arábica e sistemas agroecológicos e orgânicos na cafeicultura, entre outras tecnologias desenvolvidas por instituições

participantes do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café.

Mecanização - é tema essencial para o futuro da cafeicultura. Pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa (UFV), do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e da Embrapa participaram de mesa-redonda onde falaram sobre seus estudos, avanços e desafios do setor. "A mecanização é uma alternativa para a redução de custos de produção, especialmente durante a fase da derriça. Mas a topografia ainda é a maior barreira à mecanização das lavouras cafeeiras", afirmou o professor da UFV Mauri Martins Teixeira. De acordo com ele, a mecanização ganha ainda mais importância por conta da crescente escassez de mão-de-obra para realizar a derriça. "Há uma dificuldade de realizar a colheita em tempo hábil. Assim, muitas vezes parte do café termina secando na planta ou cai no solo", alerta o especialista.

Embora a mecanização possa resolver essa situação, as máquinas em atividade atualmente só conseguem realizar a colheita com segurança em terrenos com declividade máxima de 20%. Por isso, a UFV está desenvolvendo no seu Laboratório de Mecanização Agrícola uma colhedora de café para região de montanha. A máquina que está planejada para que tenha estabilidade em terrenos inclinados, boa dirigibilidade e acionamento remoto, via rádio, sem a necessidade de operadores em uma cabine. "Escolhemos um sistema pantográfico para compensar o desnível, com duas rodas direcionais, três rodas para deslocar a colhedora, cilindro derriçador e motogerador elétrico", explica Mauri Teixeira. O equipamento está em fase de testes na universidade, mas a meta do especialista é distribuir o projeto para as indústrias ainda neste ano.

Coffea canephora - O problema de escassez de mão-de-obra identificado por Mauri Teixeira também acontece na região norte do País. A revelação foi feita pelo pesquisador da Embrapa Rondônia, Enrique Alves, que também participou da mesa-redonda. De acordo com ele, a cafeicultura no estado é feita principalmente por pequenos produtores. "São mais de 30 mil produtores. Mas está havendo um grande êxodo rural, especialmente entre os jovens, e um envelhecimento das pessoas que trabalham com café. Além disso, quase 70% tem baixa escolaridade. Então essa soma de escassez de mão-de-obra e baixa instrução resultam em problemas na colheita", contou.

O pesquisador acredita que a mecanização pode resolver parte das dificuldades encontradas no estado, como a colheita de frutos verdes e a falta de cuidados com os intervalos exigidos entre a colheita e a secagem. "Mas infelizmente a maior parte das máquinas são desenvolvidas para o café arábica, ignorando as características do Coffea canephora, mais comum em Rondônia", disse.

Desde 2011 a Embrapa Rondônia - em parceria com a Universidade Federal de Viçosa - UFV, a Universidade Federal de Lavras - Ufla, o Incaper e Miac Máquinas Agrícolas - está desenvolvendo tecnologias que viabilizem a colheita do Coffea canephora de forma mecanizada ou semimecanizada, a fim de garantir a sustentabilidade do setor. Dentre os trabalhos em andamento e que foram apresentados durante a mesa-redonda destacam-se a identificação de genótipos com características desejáveis à mecanização, experimentos com variações no número de hastes, plantas super adensadas e ensaios com máquinas de colheita semimecanizadas desenvolvidas pela Miac. "Os resultados têm sido bastante positivos. Nos nossos testes, a colheita semimecanizada do café conilon tem uma redução de custo de até 80%, quando comparada à colheita manual", comemora Enrique Alves.

O pesquisador do Incaper José Antonio Lani também falou sobre café conilon em sua participação. De acordo com ele, a colheita mecanizada do fruto tem menor custo e utiliza 70% menos mão-de-obra do que a colheita manual. "Isto se torna relevante à medida que há uma escassez de mão-de-obra, e que esta mão-de-obra é responsável por 35% a 50% do custo da saca", contou. Durante sua apresentação Lani falou sobre as principais máquinas disponíveis no mercado, suas indicações, sistemas de colheitas e sobre como planejar uma lavoura de forma a obter a máxima produtividade com o uso da mecanização.

Oficinas abordam Indicação Geográfica e sustentabilidade na propriedade rural - Com o intuito de diferenciar e valorizar o produto final, vinte e cinco municípios da Serra da Mantiqueira no Sul de Minas Gerais estão prestes a conseguir no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI), ligado ao Governo Federal, o registro de Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem. Esse "certificado" permite a distinção do produto de outros de mesma categoria e pode aumentar o valor do produto de 15% a 20%.

A Serra da Mantiqueira onde se produz café está a uma altitude de 900 a 1400 metros, possui topografia e clima bastante particulares. A microrregião reúne cerca de oito mil cafeicultores, sendo 82% agricultores familiares (fonte: Emater MG), os quais produzem anualmente cerca de 1 milhão de sacas e geram aproximadamente 150 mil empregos diretos e indiretos (fonte: Sebrae MG).

Indicação geográfica em geral e o caso do café da Serra da Mantiqueira em particular foram temas de oficina realizada na tarde desta quarta-feira, 27 de novembro, como parte da programação do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil. A oficina foi conduzida pelos pesquisadores Helena Maria Ramos Alves, da Embrapa Café, que atua na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), e Flávio Borém, da Universidade Federal de Lavras (Ufla).

As possibilidades de inclusão social e as perspectivas de mais sustentabilidade à produção abertas pela indicação geográfica e os riscos e oportunidades que a certificação traz para os cafés do Brasil foram questões propostas pelos pesquisadores para discussão no evento, cujo público foi formado, em sua maioria, por estudantes de pós-graduação e extensionistas.

No final da oficina, uma mensagem foi deixada pelos pesquisadores: processos de reivindicação de indicação geográfica são rigorosos e a manutenção da qualidade e das características que justificaram a certificação é importante para que não se perca a credibilidade.

Helena Maria recomenda, para o caso de Denominação de Origem, o apoio de instituições, inclusive as de pesquisa, que podem ajudar a identificar as características e os atributos que vão garantir a certificação e atestar as peculiaridades do produto. “A atenção aos padrões é imprescindível. Não adiantar conseguir o selo de Denominação de Origem e não atender aos padrões que o justificaram”, disse a pesquisadora. Ela citou o caso de uma vinícola da região do Vale dos Vinhedos que não solicita o selo para toda a sua produção. Separa o lote que atende plenamente as características e para esse lote pede o selo.

O trabalho de solicitação de Denominação de Origem para o café da Serra da Mantiqueira é liderado também pelas pesquisadoras Margarete Volpato e Tatiana Grossi, do Laboratório GeoSolos da Epamig.

A oficina sobre “Avaliação da sustentabilidade na propriedade rural” foi ministrada pelo pesquisador José Mário Lobo Ferreira, da Epamig, e pelo representante do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA Victor dos Santos Rossi. Foi apresentada a metodologia de Indicadores de Sustentabilidade em Agrossistemas – ISA, que tem objetivo de auxiliar na gestão sustentável das propriedades rurais. O ISA é composto por 23 indicadores que abrangem os balanços econômico e social, o gerenciamento do estabelecimento, a qualidade do solo e da água, o manejo dos sistemas de produção e a diversificação da paisagem e o estado de conservação da vegetação nativa. Com o apoio de imagens de satélite e levantamento de campo são gerados croquis do estabelecimento rural, por meio de técnicas de geoprocessamento, contendo o uso e a ocupação do solo e a identificação das Áreas de Preservação Permanente – APPs. O sistema já foi aplicado em mais de 600 estabelecimentos rurais em diferentes regiões do estado de Minas Gerais.

Sustentabilidade, qualidade e agregação de valor e sistemas agroecológicos e orgânicos - O minicurso “Melhoria da qualidade e agregação de valor do café conilon” foi ministrado pelo pesquisador da Embrapa Café e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper – Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca. O pesquisador analisou a distribuição da produção de café conilon no Brasil e no mundo. No Brasil, a produção concentra-se, principalmente, nos Estados do Espírito Santo, Rondônia e Bahia enquanto, no mundo, os principais países produtores de conilon são: Vietnã, Brasil, Indonésia, Uganda e Costa do Marfim.

De acordo com o pesquisador do Incaper, a qualidade do café conilon depende de fatores como genética; escolha da área de plantio; manejo das plantas; irrigação; colheita; pós-colheita; armazenamento e comercialização. A classificação do café quanto à sua qualidade compreende a avaliação de várias características, como aspecto, cheiro, cor, umidade dos grãos, tipo, composição química da bebida, peneira, torração e outros descritores. Segundo Aymbiré, entre essas avaliações, as mais importantes seriam a classificação por tipo e a classificação quanto à bebida, que analisa as características sensoriais. Contudo, para o pesquisador, é importante que se considere a composição química dos grãos, pois ela está diretamente associada à qualidade da bebida e é de grande interesse para a industrialização.

Aymbiré destacou, ainda, outras utilidades nobres do café, que pode ser usado na produção de cosméticos, bolos, biscoitos, sorvetes, cervejas e bebida alcólicas, entre outros, e comentou a desmistificação da crença de que café faz mal à saúde, citando pesquisas que comprovam essa tese. “Hoje, existe forte tendência de diferenciação progressiva do mercado tanto de arábica quanto de conilon, com base em parâmetros qualitativos”, disse Aymbiré. Para garantir tal qualidade, a Associação Brasileira da Indústria de Café – Abic desenvolve programas para os seus associados, como os selos de certificação de pureza e de qualidade.

De acordo com o levantamento da Conab (2012/13), o Estado de Rondônia produziu 1,367 milhões de sacas de 60 kg de café, a Bahia produziu 813 mil sacas e o Espírito Santo produziu 9,713 milhões de sacas de café robusta. A Bahia possui em torno de 30 mil hectares de café conilon, divididos em 5 mil propriedades; Rondônia cultiva 126 mil hectares e o Estado do Espírito Santo planta 280 mil hectares, sendo responsável pela produção de 20% de café conilon no mundo. Entretanto, apesar dos elevados números, Aymbiré afirma que a indústria brasileira consome praticamente todo o conilon que produz.

O pesquisador Aymbiré analisou ainda o conteúdo e a composição química do arábica, do conilon e do café verde. Na opinião dele, não se pode comparar café conilon com arábica: “o que se espera de um não se pode esperar do outro, são cafés de características diferentes. Precisamos é trazer reconhecimento para o conilon”. O pesquisador avaliou a composição bioquímica e qualidade da bebida do café conilon, analisou as condições adequadas para a torra do café, destacou a importância do café no estado do Espírito Santo e apresentou as variedades de conilon do Incaper. Além disso, o pesquisador tratou de algumas das tecnologias desenvolvidas em parceria com Incaper, como o sistema de Poda Programada de Ciclo – PPC; irrigação do conilon; abanadora portátil; colheita mecânica no café conilon; abanação mecânica; formas de processamento; secador híbrido; Sistema de Limpeza de Águas Residuárias – SLAR e equipamentos e sistemas de colheita e pós-colheita, entre outros.

O pesquisador Paulo Cesar de Lima ministrou o minicurso “Sistemas agroecológicos e orgânicos da cafeicultura”, e contou a experiência de cafeicultores da Zona da Mata que já adotaram esse sistema. Segundo ele, a mudança do cultivo tradicional de café para o orgânico e\ou orgânico está fazendo diferença no bolso dos cafeicultores. “Além de preservar o meio ambiente, os produtores estão experimentando a confortável sensação de melhorar a qualidade de vida da família. Além disso, há redução de insumos industrializados e, com isso, diminuição do custo de produção”, explica.

O tema “Avanços na nutrição para o café arábica” foi também tema de minicurso, ministrado pelo consultor técnico Guy Carvalho.

Fonte: Assessoria de Imprensa do VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil

<< Anterior || Posterior >>