

Veículo: PORTAL DO AGRONEGÓCIO	Editoria: Notícias	Página:	Data: 09/11/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Bureau de Inteligência Competitiva do Café divulga novo relatório contendo análises e tendências do setor cafeeiro em nível mundial		
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.portaldoagronegocio.com.br/noticia/bureau-de-inteligencia-competitiva-do-cafe-divulga-novo-relatorio-contendo-analises-e-tendencias-do-setor-cafeeiro-em-nivel-mundial-136891			



Bureau de Inteligência Competitiva do Café divulga novo relatório contendo análises e tendências do setor cafeeiro em nível mundial

Esta edição do Relatório Internacional de Tendências do Café de novembro pode ser acessada no Observatório do Café do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café.



Nas suas análises do setor cafeeiro, o Bureau de Inteligência Competitiva do Café, nesta edição do mês de novembro de 2015, em relação especificamente ao Brasil, destaca a nova estratégia da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) de produzir insumos derivados do óleo e da biomassa extraídos dos grãos de café para a indústria de cosméticos e nutrição. A Cooperativa, em parceria com uma empresa do mercado de produtos químicos, investiu recursos em oito anos para desenvolver pesquisas e montar uma fábrica de extração de óleo do café verde para a indústria cosmética, situada em Guaxupé, Minas Gerais.

De acordo com o presidente da Cooperativa, Carlos Alberto Paulino, a quantidade produzida ainda é pequena, mas o diferencial está na valorização do produto, o que faz valer o investimento. Para o projeto são utilizadas cerca de 100 sacas de 60kg de café por mês, que resultam em 480kg do óleo e o restante - 5.520kg - de biomassa. O óleo pode ser vendido em torno de 215 dólares por quilo. A expectativa com essa iniciativa é alcançar, além do mercado brasileiro, a América Latina, Estados Unidos e Europa. Outra vantagem é que o processo de extração do óleo consiste na utilização de grãos que não teriam valor no mercado comum, apontam as análises do Bureau.

O Relatório Internacional de Tendências do Café (vol.4 nº8), que está disponível no site do Bureau, apresenta, em nível mundial, destaques do agronegócio café e tendências do setor, com foco na produção, indústria e cafeterias, entre outros temas. O documento é produzido na Universidade Federal de Lavras – Ufla, uma das dez instituições fundadoras do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café.

Produção, indústria e cafeterias – Segundo o Bureau, muitos países estudam formas de aumentar a qualidade e a produtividade das lavouras e que a produção de grãos de qualidade depende de uma série de fatores como o clima, o manejo da lavoura e o pós-colheita. Há anos a indústria do café também busca técnicas capazes de melhorar a qualidade dos grãos dentro dos laboratórios. O avanço dessas técnicas poderá aumentar a importância dos torrefadores na qualidade final da bebida. Por parte das empresas, há o interesse de garantir o abastecimento de café de qualidade e, para conseguir isso, elas investem nas regiões produtoras na expectativa de criar uma situação de ganhos para ambas as partes.

Outro aspecto abordado pelo documento é o contínuo desenvolvimento do mercado de cafés especiais. No seu atual estágio, compradores e consumidores valorizam cada vez mais a origem dos grãos e a exclusividade. Os blends agora dividem espaço com cafés de origem única, microlotes de café de alta qualidade. De acordo com o Bureau, a valorização de microlotes de cafés de origem única é uma tendência que pode beneficiar os cafeicultores. Trata-se de um nicho de mercado cujos resultados podem ser muito expressivos, pois além do prêmio financeiro, a aproximação de cafeicultores com compradores é vantagem desse modelo.

O Bureau destaca ainda um novo tipo de empreendimento (startup) que visa recriar o processo biológico de produção do café KopiLuwak (Indonésia) em laboratório. A pesquisa identifica microorganismos que atuam nas moléculas responsáveis pelo sabor do café. Para a produção do lote inicial foi escolhido o café da região de Huehuetenango, na Guatemala. Os grãos ficam em uma solução com bactérias durante dois dias, em fermentação e, ao final, a bebida produzida terá um sabor mais limpo.

Em relação às tendências da indústria de café, o documento destaca que o produto é atualmente oferecido de formas diferenciadas para atender ao novo perfil do consumidor, especialmente monodoses de cápsulas. Particularmente, o segmento de cafés premium em cápsulas ainda é pequeno e não apresenta grande concorrência, mas se mostra promissor, tendendo a se consolidar a cada dia. Além do café em cápsula, observa-se também o crescimento do interesse dos consumidores em bebidas geladas, fazendo com que empresas invistam em novos produtos e serviços para atendê-los.

Relatório Internacional de Tendências Competitiva do Café – O relatório faz parte do Plano de ação do projeto do Consórcio Pesquisa Café denominado "Criação e Difusão de Inteligência Competitiva para Cafeicultura Brasileira". O projeto é financiado pelo Fundo de Defesa da Economia Cafeeira – Funcafé, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, e tem o objetivo de monitorar, analisar e difundir informações e indicadores relevantes para a competitividade da cafeicultura brasileira, bem como propor soluções estratégicas para os problemas enfrentados pelo setor.



Data de Publicação: 09/11/2015 às 19:00hs
Fonte: Embrapa Café

[◀ Leia outras notícias](#)