

# Pesquisa da Epamig potencializa produção de cafés especiais em Minas Gerais

Qui 24 setembro

Para aquele café especial e gostoso chegar até a xícara é preciso várias etapas na produção e investimento em tecnologia. Desde o plantio até a colheita, o cafeicultor precisa fazer várias escolhas, inclusive a variedade de café mais adequada à sua propriedade e qual o tipo de processamento ele vai aplicar no grão depois de colhido.

A qualidade do café é determinada, principalmente, pelo sabor e aroma formados durante o processo de torração. Época e tipo de colheita, método de preparo e a forma de secagem utilizada pelo produtor vão influenciar diretamente na qualidade do produto.

É nesse sentido que pesquisadores da Epamig desenvolvem tecnologias que atuam na melhoria dos grãos produzidos em Minas Gerais, consumidos no Brasil e em diversos países do mundo.

Nos últimos 40 anos, foram desenvolvidos 15 cultivares de café arábica, juntamente com seus parceiros, resultado do Programa de Melhoramento Genético do Cafeeiro, que se baseia em cruzamentos de diferentes materiais genéticos de interesse do agronegócio café.

Essas cultivares produzem mais em espaço menor, são adaptadas às mudanças climáticas, se desenvolvem bem em regiões secas e montanhosas e são portadoras de resistência às principais doenças e pragas.

## **Semana Internacional do Café**

Durante a Semana Internacional do Café, que começou nesta quinta-feira (24/9) e vai até o próximo sábado (26/9), no Expominas, o público poderá experimentar diversas variedades de cafés produzidos em várias regiões de Minas Gerais.

São cafés com gosto bem diferente daquele que os brasileiros estão acostumados a beber no dia a dia, porque passam por uma seleção extremamente rigorosa.

“Esses cafés não possuem defeitos como ardido, verde, brocado e impurezas . Além disso, são cafés que devido às condições climáticas e de relevo apresentam nuances diferenciadas. Possuem sabor mais exótico”, explica o pesquisador da Epamig, Marcelo Malta.

Algumas dessas cultivares já passaram por teste de avaliação sensorial da Brazil Specialty Coffee Association (BSCA), e também pelo método da associação norte-americana Specialty Coffee Association of America (SCAA). Tiveram nota acima de 85, sendo que a cultivar Pau-brasil alcançou até 94 pontos na escala da BSCA.

Essas características credenciam a cultivar para plantio, visando à produção de cafés especiais, também designados como gourmet.

O cafeicultor Sérgio Meirelles, produtor nas regiões das Chapadas de Minas e no Sul do estado,

investe na produção de cafés de qualidades, e iniciou, nos últimos anos, o cultivo de variedades de café com características importantes para a produção de bebidas diferenciadas.

“Recentemente, iniciei a comercialização de cápsulas. Era um mercado restrito a duas marcas, mas hoje é possível terceirizar o encapsulamento do café. Já são cerca de 60 empresas que prestam esse serviço”, afirma.

Meirelles conta que com uma saca de café superespecial, comercializada entre R\$ 700,00 e R\$ 1 mil, é possível produzir 10 mil cápsulas de café, com um faturamento de R\$ 16 mil.

## **Serviço**

### **Semana Internacional do Café (Visitante)**

**Data:** 24 a 26/9

**Horário:** 11h às 20h

**Local:** Expominas – Avenida Amazonas 6.030, bairro Gameleira – Belo Horizonte (MG)

## **Ingressos**

**Pessoa Jurídica e profissionais do setor:** entrada gratuita

**Produtor:** Utilizar o número do Cartão Produtor

**Profissionais do setor que não possuem CNPJ:** R\$ 20