



# Café

## Preferência nacional

Sabor e aroma fazem da bebida um xodó dos brasileiros, mas ela também movimenta a economia e impulsiona a inovação

N o ano passado, os brasileiros consumiram o equivalente a 20,08 milhões de sacas de café, o que significa R\$ 7,3 bilhões de vendas na indústria, segundo estimativas da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). Para este ano, a entidade prevê crescimento de 3% – bastante realista a julgar pelo levantamento parcial feito nos últimos 12 meses, encerrados em abril último, que já mostrava expansão de 1,87% do consumo interno. Entre as empresas associadas à ABIC, responsáveis por 76% do volume de café torrado e moído produzido no país, o aumento foi ainda maior: 2,90%. “Isso nos leva a acreditar que encerraremos 2014 na marca de quase 21 milhões de sacas”, reforça o presidente da entidade, Américo Takamitsu Sato, acrescentando outro dado que revela o potencial da atividade econômica: a exportação de café torrado e moído, iniciada há pouco mais de dez anos e considerada ainda incipiente, foi de 39,9 mil sacas no último ano.

Tão importante quanto o volume é a demanda mundial favorável pelo produto brasileiro, o que revela amplas oportunidades aos produtores, que, segundo Sato, têm investido continuamente na melhoria da qualidade de seus cafés e na sustentabilidade da atividade como um todo. “Para nós, da indústria de torrefação e moagem, isso também é fundamental, pois somente com a oferta de produtos de melhor qualidade poderemos manter o ritmo de crescimento no mercado interno. Além de maior produtor e maior exportador mundial de café, o Brasil é o segundo maior mercado consumidor, atrás apenas dos Estados Unidos”, completa.

O diretor-executivo da ABIC, Nathan Herszkowicz, também é otimista quanto à manutenção do Brasil como grande produtor do produto no mercado mundial. Ele observa que, durante décadas, o país foi reconhecido como produtor de quantidade de café,

e, desde os anos de 1990, esse status vem mudando e, além do grande número de sacas, a qualidade também se tornou referência nacional. “Temos inúmeras variedades de aromas e sabores, capazes de satisfazer os mais exigentes consumidores. Abrigamos regiões produtoras com características geográficas e climáticas próprias, que permitem a produção de cafés diferenciados e fins”, defende.

De fato, atualmente o Brasil é tido como o produtor que fornece os maiores volumes de grãos de alta qualidade para os mercados mundiais, além de ser o país com maior número de fazendas de café certificadas quanto à sustentabilidade e ao comércio justo. “Isso representa uma virada no antigo conceito, além de uma grande vantagem competitiva, pois todas as grandes empresas mundiais que produzem cafés de alta qualidade estão se suprindo de grãos do Brasil”, explica Herszkowicz.

### Qualidade

Os pontos fortes pelos quais o café nacional é reconhecido no exterior também vêm sendo explorados no mercado interno. Além disso, de acordo com o presidente da ABIC, o Brasil vive um momento peculiar no que se refere ao café, com muitas e contínuas novidades incorporadas ao dia a dia do consumidor e proporcionadas, sobretudo, pelas monodoses. Ainda assim, 94,5% do mercado de café é representado pelo café torrado e moído, que, no ano passado, registrou consumo per capita de 4,87 quilos por habitante, o que significa cerca de 81 litros por pessoa no ano. “Na verdade, os brasileiros são apaixonados por café. Por isso, outra linha importante de trabalho é a divulgação das pesquisas científicas que comprovam que o consumo diário e moderado de café, além de proporcionar, é benéfico à saúde e previne diversas doenças, como o diabetes Tipo 2 e o mal de Alzheimer. É sempre

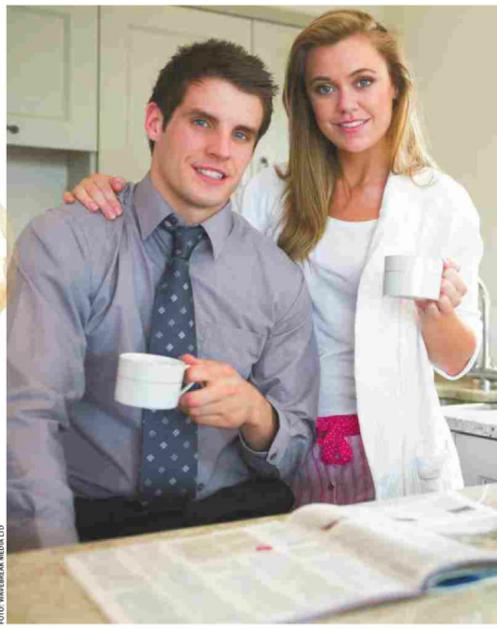


FOTO: WARBANK MEDIA LTD



- BRASIL** - Maior produtor mundial de café
- BRASIL** - Maior exportador da bebida
- BRASIL** - Segundo maior mercado consumidor

bom lembrar que o café é uma bebida diurna, que dá energia e disposição”, declara. Os executivos da ABIC concordam que, para fomentar os negócios, o importante é a indústria não abrir mão de um produto puro e de qualidade. Tanto que o slogan da campanha publicitária iniciada em setembro último é: “Tudo que é puro é melhor, inclusive o seu café”. A ação, patrocinada exclusivamente pela entidade, exigirá quase R\$ 2 milhões, e combina diversas plataformas, de rádio a mídias sociais. Seu objetivo é mostrar ao consumidor a importância de adquirir um café certificado pela ABIC com o Selo de Pureza, que completou 25 anos em agosto e é pioneiro na área de alimentos e bebidas. “Enfim, o café sempre

surpreende: é uma das bebidas mais antigas da humanidade e está sempre se modernizando”, observa Sato. Para isso, um desafio do setor é investir em tecnologia de produção para ampliar a produtividade. Herszkowicz explica: as empresas devem focar cada vez mais seu nicho de atuação, diminuindo custos e aumentando a produtividade. A terceirização é uma alternativa para aproveitar melhor a capacidade instalada. Os fornecedores do setor, por sua vez, têm investido muito em soluções inovadoras para as torrefações de todos os portes. Há também a oportunidade de formar parcerias, como é o caso da aquisição de máquinas para encapsular o café.

### Desafios da produtividade

Na avaliação da ABIC, questões burocráticas ainda dificultam a obtenção de linhas de financiamento, principalmente por pequenas e médias empresas. O acesso a elas também pelas indústrias e a melhoria da liquidez são fundamentais, de acordo com a entidade. Por outro lado, os dados são animadores em outras frentes. Segundo a Nielsen, o café é consumido em 98,7% dos lares brasileiros. Fora de casa, esse hábito também é crescente: mais 350% de aumento desde 2004, sendo que, em 2013, o consumo fora do lar representou 36% da demanda total do período.



Entre as classes sociais, a C responde por 53% da ingestão, embora as demais também o apreciem. Os principais atributos para a decisão de compra são sabor (68%), aroma (58%), preço (53%) e ser uma marca tradicional (46%). Isso significa que o consumidor conhece as características principais de qualidade do produto, o que vem sendo fortalecido pela ABIC por meio de programas e ações. Destaque nesse sentido é o Selo de Pureza, que acaba de completar 25 anos.

### Do Brasil para o mundo

De acordo com dados divulgados no último dia 7 pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), nos quatro primeiros meses do ano-safra 2014/2015 houve incremento de 46,4% na receita cambial relativa às exportações brasileiras do produto, em relação ao mesmo período da safra 2013/2014. O percentual representa acréscimo de US\$ 765,058 milhões. Já em volume o aumento foi de 14,0% na mesma base comparativa. O total exportado somou 12.378.146 sacas de café verde, torrado e moído e solível. A variedade arábica respondeu por 79,4% das vendas brasileiras no período de julho a outubro; o robusta por 10,8%; o solível por 9,7% e o torrado e moído por 0,1%. Os cafés diferenciados (arábica e robusta) participaram com 22,6% das exportações, em volume, e com 29,0% em receita cambial. Quanto ao destino do café nacional, no acumulado de janeiro a outubro deste ano a Europa foi o principal mercado, respondendo pela compra de 54% do total embarcado. América do Norte adquiriu 25% do total de sacas exportadas, Ásia 15%, América do Sul 3%, África 1%, América Central 1% e Oceania, 1%.



“Na verdade, os brasileiros são apaixonados por café”  
Américo Takamitsu Sato



“Todas as grandes empresas mundiais que produzem cafés de alta qualidade estão se suprindo de grãos do Brasil”  
Nathan Herszkowicz

# Destaques dos grãos brasileiros

*País produz espécies arábica e conilon, as mais conhecidas e consumidas do mundo*

**M**aior produtor e exportador mundial de café e segundo maior mercado consumidor do produto, o Brasil mantém parque cafeeiro estimado em mais de 2,3 milhões de hectares, de acordo com o Ministério da Agricultura. São cerca de 287 mil produtores, predominantemente mini e pequenos, em aproximadamente 1,9 mil municípios de 14 estados: Acre, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rondônia e São Paulo, além do Distrito Federal.

Por suas dimensões continentais, prevalece no país grande variedade de climas, relevos, altitudes e latitudes que, aliada ao uso de renomadas tecnologias, permite fornecer aos mais exigentes mercados, interno e externo, os principais e mais demandados tipos de café. Os dois principais grãos produzidos em solo nacional são das espécies *Coffea Arabica* (café arábica) e *Coffea Canephora* (café robusta ou conilon), as mais conhecidas do mundo.

Há distinções de aromas e sabores não somente entre as espécies, mas também entre as variedades das plantas dos cafés arábica e conilon. Interferem ainda nos atributos do produto final o ambiente de

cultivo – determinante para a acidez, doçura, o corpo e aroma – e os métodos de colheita, secagem, processamento e armazenamento. As espécies, contudo, são o primeiro fator a ser considerado para definir a qualidade do café. O arábica é um café fino – as linhas especiais e *gourmet* costumam ser 100% arábica – com aroma e sabores intensos, maior acidez e menos cafeína que o conilon. Sua produção teve origem no Oriente e seu cultivo ideal deve ser em altitudes superiores a 800 metros. No Brasil, a arábica tem predominância nas lavouras cafeeiras de Minas Gerais, São Paulo, do Paraná, da Bahia, do Rio de Janeiro e em parte do Espírito Santo.

O café conilon, por sua vez, é usado para a fabricação de cafés solúveis – concentra mais sólidos solúveis, o que representa um maior rendimento industrial, é menos ácido e tem maior teor de cafeína. A espécie prevalece no Espírito Santo, em Rondônia e em parte da Bahia e de Minas Gerais. O conilon é utilizado em *blends* (cafés compostos de grãos diferentes) para conferir mais corpo à bebida e diminuir a acidez, principalmente da arábica. Assim, é possível oferecer um produto com menor custo e ajustado à preferência ou ao costume de determinada classe de consumidores.



FOTO: ILLUMINAZIONE

## Arábica

Espécie: *Coffea Arabica*

Possui menos cafeína que a espécie conilon\*

Sabor e aroma mais intensos e adocicados, além de maior acidez

Possui, em média, quase o dobro do açúcar do conilon

Árvore menor, folhas menores e mais lisas. Possui únicaela

Cromossomos: 44

Grãos maiores e polpa mais espessa



FOTO: ILLUMINAZIONE

## Conilon

Espécie: *Coffea Canephora*

Possui quase o dobro da cafeína encontrada na espécie arábica\*

Sabor e aroma mais amargos, além de menor acidez

Possui menos açúcar do que a espécie arábica

Árvore maior, folhas maiores e mais enrugadas. Possui multicaule, que sai de uma mesma planta

Cromossomos: 23

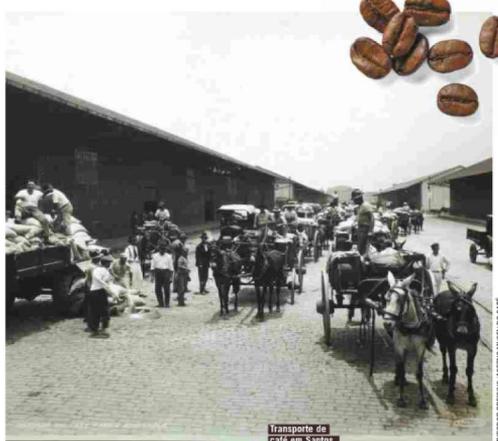
Grãos menores e polpa menos espessa



FOTO: ILLUMINAZIONE

\*O ponto de torra do café e a forma de preparo ou serviço interferem na quantidade de cafeína do produto final.

## Importância econômica desde a chegada ao país



Transporte de café em Santos, em 1928.

FOTODIOPHILIA, ARQUIVO NIELSON DO CAFFÉ

**A** cultura cafeeira é importante no desenvolvimento socioeconômico do Brasil. Chegou ao país em 1757, em Belém (PA), época em que o produto já detinha expressivo valor comercial. O Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta, a pedido do então governador do Maranhão e Grão Pará, foi o responsável por trazer clandestinamente em sua bagagem uma muda da espécie arábica oriunda da Guiana Francesa.

Pelas boas condições de solo e clima lo-

cas, o cultivo se estendeu rapidamente, mas a produção era dirigida inicialmente ao mercado doméstico. Não demorou muito para que o café assumisse posição de produto-base na economia nacional, dando início, em 1825, a um novo ciclo econômico, com produção estabelecida no Vale do Rio Paraíba.

Já no final do século XVIII, o Haiti, até então principal exportador mundial do produto, vivenciou uma crise de sua produção cafeeira em decorrência da longa guerra de independên-

cia mantida com a França. Foi a oportunidade de o Brasil aumentar significativamente sua produção e passar a exportar o produto com maior regularidade. Os primeiros embarques de grãos nacionais para o exterior ocorreram em 1779, de 79 arrobas. Somente em 1806 as exportações atingiram volume mais expressivo, de 80 mil arrobas.

Por quase um século, a aceleração da economia nacional decorreu das divisões geradas pela indústria cafeeira. A cultura possibilitou o surgimento de cidades e a construção de ferrovias para o escoamento da produção. Imigrantes foram atraídos pelo trabalho nas lavouras – sobre as quais o conhecimento ainda era mínimo. Nesse cenário, em 1870 uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista, provocando prejuízos expressivos. Com a crise, começou a busca pela região ideal para o cultivo, hoje concentrado em localidades dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Rondônia, do Paraná, Espírito Santo e da Bahia, entre outros.

Uma nova crise foi deflagrada em 1929, com a famosa quebra na bolsa de Nova York. O preço do café caiu bruscamente, e milhões de sacas foram queimadas e pés erradicados na tentativa de driblar a situação ocasionada pelos excedentes de produção.

Com a economia mundial em recuperação, o café retomou a importante posição nas exportações brasileiras. Sua história está retratada nas sedes conservadas das fazendas coloniais, em um extenso material técnico-científico, em plantações centenárias e no incontestável hábito nacional, inerente à hospitalidade, de apreciar e compartilhar um bom cafezinho.

## O primeiro filtro de papel

**A**té o início do século 20, o café era feito despejando-se água quente sobre o pó colocado em recipientes furados de metal ou cerâmica. Essa forma de preparação deixava resíduos e, consequentemente, sabor amargo – problemas solucionados com a invenção dos coadores de pano.

Muitas pessoas, no entanto, os consideravam anti-higiênicos, como a dona de casa alemã Melitta Bentz, cuja criatividade deu origem aos filtros de papel. Ela fez pequenos furos no fundo de uma lata, sobre os quais colocou um pedaço de mata-borrão do caderno de seu filho. Ainda insatisfeita, continuou aperfeiçoando o invento em parceria com o marido, Hugo Bentz. Experimentaram diferentes tipos de papel, para que o líquido escorresse mais rápido, e desenvolveram outros porta-filtros.

O empenho foi recompensado. Em 20 de junho de 1908, Melitta apresentou o pedido de patente do filtro em Berlim. Já no dia 15 de dezembro, foi registrada a empresa M. Bentz, com sede no apartamento da família. Os primeiros filtros foram produzidos manualmente e logo comercializados. Foi quando Hugo Bentz passou a se dedicar exclusivamente à empresa da família, cujas atividades tiveram início no Brasil em 1968.



FOTO: BONZ, FOTOLIA



Compre o seu café pela internet.

LOJA ONLINE

www.cafescooxupe.com.br

# MARATÁ

*O melhor  
café que há.*



acesse nosso site:  
[www.marata.com.br](http://www.marata.com.br)



# PREPARO Sob medida em sabor e aroma

Várias dicas simples contribuem para a manutenção das características da bebida

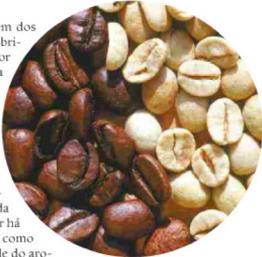
**A**pós a seleção e triagem dos grãos, o café precisa obrigatoriamente passar por processo de torra para ser consumido. Ele consiste em submeter o grão à elevação progressiva e rápida da temperatura até que sua umidade interna chegue a 3%. Essa etapa é determinante para a característica final da bebida e o que diferencia marcas e produtos. Assim, para cada cliente ou mercado consumidor há um grau de torra. A clara tem como características acidez, suavidade do aroma e sabor, além de menor amargor, sendo ideal para máquinas de café expresso. O grau de torra médio acentua o aroma e o sabor e, por isso, é recomendado para coagem em pano ou filtro de papel. Já a escura diminui a acidez e acentua o sabor amargo, resultando em uma bebida mais escura.

Depois de torrado, o café passa por um processo de desgasificação. A última etapa depende do tipo de oferta: em grãos ou moído. Os consumidores mais exigentes dão preferência aos grãos torrados. Isso porque a moagem na hora do preparo confere maior aroma e sabor, além de perfumar o ambiente. Não à toa, as melhores máquinas de café têm moedor acoplado.

Mais prático, o café moído varia de acordo com o grau de moagem – fina, média ou grossa – o que também determina sua preparação: em coador ou como bebida expressa. Ele se deteriora mais facilmente em virtude do ar, da umidade, do calor, do tempo e do contato com odores estranhos e, por isso, deve ser guardado em recipientes com boa vedação e, de preferência, na geladeira.

## Qualidade

É essencial que o consumidor tome algumas medidas na preparação do café para que os cuidados dispensados na colheita e industrialização não sejam perdidos, prejudicando a qualidade do produto final. A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) esclarece que a adição de água quente ao café torrado e moído é um processo chamado de infusão, que pode ocorrer por filtragem, percolação, prensagem ou pressão, sendo que cada um deles produz diferentes tipos de bebidas:



O grau de torra influencia a característica final do café e é o que diferencia marcas e produtos



**Filtragem:** O pó é acondicionado em um filtro, de papel ou de pano, com adição de água quente não fervente por cima. O método é muito utilizado na cultura brasileira de preparo, por meio de coadores caseiros e cafeteiras elétricas.



**Percolação:** Método em que se coloca o pó de café no centro de um equipamento moka (conhecido também como café italiano) que, posicionado no fogo, faz a água entrar em ebulição e pressionar o café líquido para um recipiente. É a forma mais utilizada na Europa para consumo de café.



**Prensagem:** Em um recipiente de vidro, o pó de café é inserido e misturado com água quente não fervente. Em seguida, é introduzido um filtro que, pressionado por um êmbolo, separa o pó do café já pronto para consumo. O método, que virou moda entre os norte-americanos, é conhecido como Prensa Francesa.



**Pressão:** Mais conhecido como café expresso, usa geralmente café moído na hora e acondicionado em um filtro, no qual sofre pressão de água a 90°C e nove quilos de pressão durante 30 segundos, em média. Foi criado pelos franceses e é considerado o método mais apropriado para a apreciação de todas as nuances do café.



## Consumo

Independentemente do modo de preparo, há dicas para que a bebida mantenha suas características. A primeira é sempre preparar a quantidade exata para consumo imediato.

Já para um café bem quente, a recomendação é esquentar o bule ou garrafa térmica pouco antes de colocar a bebida pronta. O tempo de contato entre água e café para os torrados e moídos é de até quatro minutos para moagem fina, de quatro a seis minutos para a média e de seis a nove minutos para a grossa.

É também importante adotar as medidas corretas para a manutenção do sabor e aroma. Deve ser utilizada de 80 a 100 gramas de pó (aproximadamente cinco a sete colheres de sopa) para um litro de água. Se a bebida ficar sem sabor, deve-se aumentar a quantidade de café; se ficar amarga, áspera ou desagradável, recomenda-se diminuir o tempo de contato da água com o café, diminuindo a quantidade do pó. Por fim, o ideal é consumir o café em xícaras de porcelana, pois o sabor fica destacado e a temperatura se mantém constante.

Outras são:

-  Usar sempre água filtrada, de preferência mineral, por não conter cloro;
-  Lavar o coador de pano somente com água, nunca com sabão ou alvejantes;
-  Quando utilizado pela primeira vez, o coador de pano deve ser fervido com a bebida (café) e deixado de molho por aproximadamente três horas;
-  Não adoçar o café durante o preparo;
-  Utilizar água em temperatura entre 90°C e 100°C (deve, portanto, ser retirada do fogo logo que se inicia a fervura);
-  Passar pelo pó somente água quente e jamais bebida preparada anteriormente.

## Impulso à produção

Com mais de 80 anos de história, a Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (MG) – Cooxupé estimula seus quase 12 mil cooperados a participar de programas e projetos alinhados à lavoura de café cada vez mais produtiva, de qualidade e segura. De acordo com o presidente da cooperativa, Carlos Alberto Paulino da Costa, praticamente todos os cooperados já aderiram a esses programas – prática bastante requerida pelos mercados nacional e internacional.

Com esses atributos e a manutenção das certificações e verificações C.A.F.E Practices, Nespresso, 4C (Código Comum para a Comunidade Cafeeira), Nescafé Plan, UTZ Certified, Rainforest Alliance e Illy, a safra de café arábica da Cooxupé corresponde a 12% da safra nacional e a 22% da de Minas Gerais. Costa afirma que a Cooxupé já recebeu 4,7 milhões de sacas este ano,

superior aos 4,432 milhões de 2013. Parte dessa produção é exportada para mais de 40 países, nos cinco continentes. “Em 2013 destinamos diretamente ao mercado externo 2,99 milhões de sacas de café, maior número de embarque de toda a nossa história.”

O aumento de produção e da qualidade dos cooperados inclui ações de fomento do café promovidas pela Cooxupé, como a construção do Complexo Industrial Japy, em Guaxupé. Segundo Costa, o investimento, de aproximadamente R\$ 90 milhões, estimula o recebimento a granel. “A granelização trouxe inúmeras opções para o produtor, entre elas a maior competitividade do negócio café”, diz.

A tecnologia nacional também é impulsionada pela produção elevada. Exemplo são as máquinas desenvolvidas pela empresa paranaense Café Odebrecht, que produzem embalgens e empacotam o produto,

tanto a vácuo como em saquinhos (as chamadas almofadas). Em relação aos equipamentos importados, apresentam uma série de vantagens, como explica o diretor-presidente da empresa e mentor da invenção, José Mizael Odebrecht: “livram o produtor de arcar com Imposto de Importação; são mais robustas e, portanto, mais duráveis; e contêm peças de fácil reposição, encontradas no mercado nacional. Os equipamentos estão em comercialização há cerca de dois anos e brevemente devem começar a ser produzidos em larga escala. A intenção é exportá-los, em especial para países da América do Sul. “Já há conversações nesse sentido com a Venezuela”, revela o presidente da empresa. Além de preparadas para atender às especificações dos tipos de cafés produzidos no Brasil, as máquinas têm capacidade elevada: a cada minuto, de 30 pacotes de café a vácuo e 60 do tipo almofada.

## Ser brasileiro é mais gostoso!



# O organismo também agradece

Pesquisas mostram que o café é aliado na manutenção da saúde e prevenção de algumas doenças

Uma série de estudos realizados no exterior e, mais recentemente, no Brasil, indica que o consumo moderado de café pode trazer benefícios à saúde. Se até então a bebida era associada a doenças coronárias e outras, hoje é indicada para quem busca qualidade de vida e a prevenção de enfermidades. A comunidade médico-científica já considera o grão um alimento funcional (previne doenças e mantém a saúde) e nutracêutico (nutricional e farmacêutico) por possuir não apenas cafeína, mas potássio, zinco, ferro, magnésio e outros minerais, ainda que em pequenas quantidades. Também armazena aminoácidos, proteínas, lipídeos, açúcares, polissacarídeos e grande quantidade de polifenóis antioxidantes, chamados ácidos clorogênicos.

Luiz Antônio Machado César, professor associado de cardiologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP) e diretor de núcleo de doenças coronárias do Instituto do Coração (InCor) aborda as principais pesquisas sobre café e saúde e destaca seus resultados.

Segundo ele, há muita informação de estudos epidemiológicos elaborados a partir de bancos de dados com número expressivo de participantes. "Em Harvard, por exemplo, enfermeiras e médicos alimentavam bancos de dados há 20 anos. As conclusões são que o fato de tomar café não aumenta a ocorrência de infarto – uma contradição em relação ao que se dizia antes – e que as mulheres que tomam café têm menos acidentes vasculares cerebrais", afirma. O médico cita outras pesquisas, realizadas na Holanda, Finlândia e nos Estados Unidos, segundo as quais as pessoas que tomam café regularmente têm menos chance de desenvolver diabetes. "Na Finlândia, um grupo de diabéticos foi acompanhado por mais de 15 anos, e o número de mortes entre os que consumiam café foi menor do que entre os que não consumiam", diz. E acrescenta que experimentos com animais mostraram que produtos do café favorecem o efeito da insulina no organismo, o que explica a razão de

o produto "proteger" as pessoas da doença. "Há, portanto, a tendência de que consumidores de café tenham menos propensão a desenvolver diabetes. Isso não significa que nunca terão a doença, já que o crucial não é o consumo do café. Para evitar o diabetes deve-se manter o peso adequado, fazer atividades físicas e se alimentar de forma saudável – aí entra o café", explica.

O resultado de um dos estudos mais recentes, de 2012, promovido pelo Instituto Nacional do Câncer (NCI), dos Estados Unidos, foi ainda mais impactante. A pesquisa envolveu mais de 400 mil pessoas, acompanhadas por 12 anos, e demonstrou que as que consumiram em média três xícaras de café por dia, normal ou descafeinado, tiveram 10% menos risco de morrer de doenças cardiovasculares e respiratórias, acidente vascular cerebral, ferimentos, diabetes e infecção do que as pessoas que não ingeriram a bebida. Por ser um estimulante do sistema nervoso central, o café ainda proporciona sensação

de estímulo e, assim, pode ser um aliado em casos de depressão. O consumo diário de quatro xícaras pode ajudar a prevenir a doença e até o suicídio, segundo estudos que envolveram mais de 200 mil pessoas durante dez anos por dois grandes centros de pesquisa nos Estados Unidos, na Califórnia e em Boston.

### Brasil

O Brasil também tem investido em pesquisas sobre a relação entre café e saúde. O InCor, por exemplo, mantém a Unidade Café e Coração, na qual são desenvolvidos estudos com foco no consumo da bebida. Luiz Antônio Machado César revela os resultados de um deles, que buscou avaliar os efeitos do consumo do café diretamente em pessoas que já tinham doenças cardíacas e em voluntários que não possuíam enfermidades. A ideia era encontrar resultados específicos e pontuais, incluindo índice de colesterol e várias dosagens sanguíneas bioquímicas em relação à arritmia, à pressão arterial e ao efeito na atividade do exercício em esteira. Para a confiabilidade da análise, os participantes foram proibidos de ingerir cafeína durante três semanas. Após esse período, foi reali-

zada uma bateria de exames individuais, incluindo testes ergométricos, Holter, monitoramento da pressão arterial e de dosagens sanguíneas. Em seguida, por sorteio, alguns pacientes consumiram café de torra média e outros de torra escura. Cada um recebeu uma cafeteira, filtros e orientações de preparo para o consumo de três a quatro xícaras por dia durante quatro semanas. Ao final do período, todos repetiram os exames iniciais e houve a inversão do consumo por dois a quatro semanas, ou seja, os pacientes que haviam tomado o café de torra escura passaram a ingerir

uma bebida de torra média e vice-versa. "Em linha com os estudos promovidos no exterior, os resultados demonstraram que o café não provoca aumento de arritmia ou da pressão arterial de modo significativo", afirma o pesquisador. Ele revela ainda que houve um discreto aumento de colesterol durante o consumo da bebida da torra média, mas tanto do mal colesterol quanto do bom, e que não ocorreram interferências em nenhuma outra dosagem sanguínea. "Também ficou comprovada a melhora da capacidade física, o que já se sabia: depois de

tomar café a pessoa faz mais atividade na esteira do que antes de ingerir a bebida."

O pesquisador observa que o modo de preparo também é importante para se absorver o melhor da bebida. A proporção ideal é de sete colheres de sopa cheias de café para um litro de água, segundo César, e o consumo indicado é de até uma xícara grande para crianças, duas para adolescentes e quatro para adultos. Já a partir dos 65 anos recomenda-se diminuir para três xícaras, pois a partir dessa faixa etária as pessoas absorvem mais as substâncias pelo intestino.



Foto: iStockphoto.com

Café deve fazer parte da dieta de quem deseja manter a saúde e prevenir doenças



## Benefícios da cafeína

Estudos do professor e médico Dary Roberto Lima, divulgados no site da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), apontam a cafeína como importante agente modulador do rendimento físico em vários tipos de atividades esportivas. Em atletas que tomam café diariamente durante os treinos, na dose mínima de quatro xícaras, a cafeína atua como estimulante do sistema nervoso e, por retardar a sensação de fadiga, propicia o fortalecimento dos músculos. Além disso, a bebida auxilia a mobilização de substratos de energia para o trabalho muscular, resultando em um melhor rendimento físico e na queima de gordura como fonte de energia, em vez de açúcares

encontrados nos carboidratos.

Luiz Antônio Machado César também destaca que a cafeína e os produtos fenólicos aumentam o desempenho em atividades de atenção: estudo feito em Varginha (MG) mostrou que as crianças que passaram a tomar café no lanche da manhã foram mais bem-sucedidas nos testes psicológicos feitos para avaliar o aprendizado.



Grupo 2 Irmãos



www.grupo2irmaos.com.br

Prepare-se para conhecer sabores e aromas irresistíveis. Melitta® Regiões Brasileiras.

SABOR PUERTO ENCOURADO | SABOR INTERIO E AROMAÇÃO NOTURNA DE CHOCOLATE | SABOR PROLONGADO E CORPO PULCRO ETERNO

A linha Melitta® Regiões Brasileiras é uma verdadeira viagem sensorial pelas principais regiões cafeleiras do país.

Gostoso, cheiroso e quente! Melitta

# O setor de olho na qualidade

**Certificações atestam os predados do café brasileiro e a produção realizada com os mais exigentes requisitos**

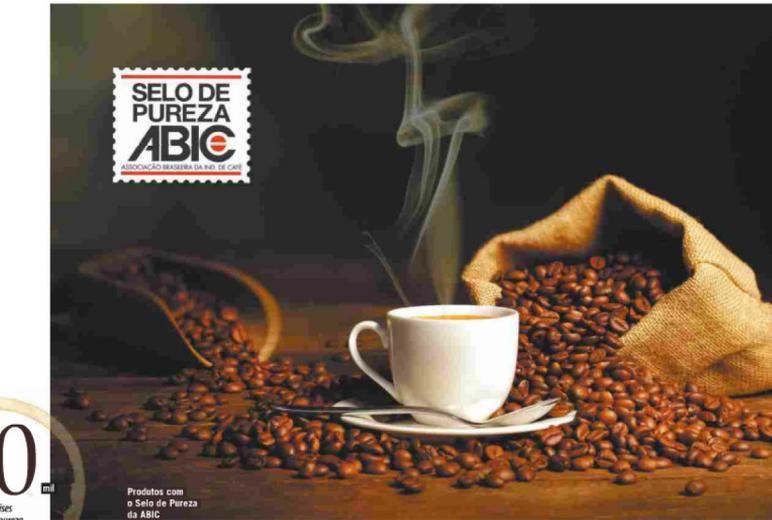
A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) atua para promover o consumo interno a partir da melhoria da qualidade e da agregação de valor à bebida. Com foco na pureza, qualidade e, mais recentemente, sustentabilidade, a entidade mantém iniciativas de certificação como o Programa de Controle de Pureza – Café Torrado e/ou Moído, responsável pela concessão do Selo de Pureza ABIC. Por meio de monitoramento contínuo de amostras das marcas para inibir a ação de empresas que adulteram seus produtos, o selo assegura a pureza do café torrado e moído brasileiro. Único no mundo, ele foi a primeira certificação da área de alimentos e bebidas. Sua criação foi uma resposta da ABIC aos consumidores que, em meados da década de 1980, vinham abandonando o hábito de consumir café por acreditar que o produto puro era exportado, e no Brasil se consumia bebida de baixa qualidade, impura ou com misturas.

Para manter a credibilidade do programa de certificação, além de estrutura técnica qualificada, composta por cerca de 50 profissionais, as amostras são coletadas por auditoria independente, e a análise realizada em sete laboratórios credenciados. Atualmente, 75% do volume de café produzido no Brasil é monitorado por meio de 3,5 mil amostras – número 22% superior ao do ano passado, o que exigiu investimento de R\$ 966 mil no monitoramento de 1,35 mil marcas de café. Já desde a criação, em 1989, foram realizadas mais de 60 mil análises de pureza.

A ABIC veicula campanha de marketing para comemorar os 25 anos de criação do Selo de Pureza e para valorizar seus programas de certificação. A proposta é associar o conceito de pureza, e também de qualidade, aroma e sabor, a emoções genuinamente puras, presentes na memória afetiva das pessoas: puro carinho; pura amizade; puro amor; pura alegria – lemas da campanha.

## Programas

Mais que promover a moralização do setor, o selo proporcionou o resgate dos tradicionais consumidores e a conquista de uma nova geração de apaixonados por café no mercado na-



Produtos com o Selo de Pureza da ABIC garantem a qualidade do café

60 mil análises de pureza desde 1989

cional. Também impulsionou a criação do Círculo do Café de Qualidade (CCQ), em 2007, pela ABIC, que qualifica e certifica os estabelecimentos promotores de cafés de qualidade; e o Nível Mínimo de Qualidade (NMQ), dirigido aos organismos públicos, cujo objetivo é sensibilizar para que, em licitações, não se considere apenas o critério de menor preço, mas também a qualidade.

Outros destaques são o Programa de Qualidade do Café (PQC), desenvolvido em 2004, e o Programa Cafés Sustentáveis do Brasil (PCS), lançado em 2006. O PQC visa agregar valor e ampliar o consumo a partir da melhoria contínua dos tipos de produtos. Para isso, foram definidas três categorias a partir de níveis de qualidade – Tradicional, Superior e Gourmet – para diferenciar os cafés. Além dos consumidores, o PQC beneficia indústrias, que podem posicionar marcas de acordo com o perfil de seus clientes, e o varejo, que pode ofertar cafés certificados e com segu-

rança, já que, por meio do programa, as marcas certificadas são periodicamente monitoradas. Assim, para adquirir a certificação, as empresas precisam seguir um conjunto de especificações e procedimentos.

É o caso do Grupo 2 Irmãos, que detém a certificação no PQC e mantém mais de 15 marcas próprias. O diretor da empresa, Sílvio Aparecido Alves, conta que a faz valer na área industrial o *know-how* de mais de 38 anos de vivência dos sócios. "A participação no Selo de Pureza também é uma preocupação constante do Grupo 2 Irmãos, que possui ainda a certificação Rainforest Alliance", diz. Com a manutenção desses requisitos de qualidade, a empresa passou do 70º lugar, em 2009, para o 12º lugar, em 2013, entre as 100 maiores indústrias de café do Brasil.

A Maratá, terceira maior empresa de café do país, possui o Selo de Pureza da ABIC em toda a linha de cafés torrados e moídos. "O diferencial está na qualidade das matérias-primas e do eficiente processo produtivo", afirma Flávia Vieira, diretora administrativa da Maratá.

Já o Programa Cafés Sustentáveis do Brasil da ABIC busca estimular o consumo consciente, incentivando a compra de produtos elaborados em equilíbrio ao tripé econômico, social e ambiental. Nesse sentido, o programa é o único no mundo que certifica o café desde a produção até a industrialização, incentivando um segmento ainda pequeno no Brasil, mas com enorme potencial de crescimento. Um dos que mantém a certificação é a Melitta, líder no Brasil no mercado de filtros de papel para o preparo de café e no mercado de cafés embalados a vácuo. Os grãos de sua Linha Regiões Brasileiras, por exemplo, privilegiam o cultivo com práticas responsáveis que preservam o meio ambiente, respeitam a comunidade e valorizam o trabalho dos produtores locais. Esse compromisso e rigorosos processos de seleção de grãos e de torra asseguram o aroma de café fresco dos produtos da linha Melitta.

## Consórcio Pesquisa Café incentiva avanços

O protagonismo brasileiro no agronegócio café resulta, em grande parte, de ações coordenadas por centenas de pesquisadores, técnicos e extensionistas das instituições integrantes do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. Prova disso são os dados de evolução do setor antes e depois da formação do Consórcio, em 1997. No ano de acordo com o Informe Estatístico do Café, do Departamento do Café – Dcaf, a área de cultivo era de 2,4

milhões de hectares, a produção de 18,9 milhões de sacas de 60 quilos e a produtividade de 8,0 sacas/hectare, com um consumo por capita de 4,3 quilos de café. Já dados de dezembro de 2013, do Levantamento de Safra da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, mostraram redução da área de cultivo para 2,0 milhões de hectares e produção de 49,15 milhões de sacas, com

produtividade de 24,4 sacas/ha. Já o consumo por capita, aumentou para 6,4 quilos.

Contribuíram para essa evolução cerca de mil projetos de desenvolvimento de tecnologias, conhecimentos básicos, produtos e processos desenvolvidos no âmbito do Consórcio Pesquisa Café. Lucas Tadeu Ferreira, gerente de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café, esclarece que, como em toda atividade agrícola, tudo começa no campo, com programas de melhoramento

genético. "Desenvolvemos cultivos com características específicas, o que resulta em frutos de qualidade muito boa e, dependendo da região de cultivo, tolerantes à seca e/ou resistentes a pragas", afirma. Os projetos de pesquisa do Consórcio são elaborados com base em prospecções de demandas dos diversos segmentos da cadeia e todas as pesquisas, diretas e indiretamente, consideram aspectos essenciais como qualidade do produto, sustentabilidade, baixo custo, transferência e adoção de tecnologias. Assim, as conquistas resultam do aten-

dimento efetivo às necessidades tecnológicas do setor produtivo e dos demais elos do agronegócio café.

Entre os trabalhos de pesquisa realizados, destacam-se estudos de melhoramento genético para a criação de dezenas de cultivares de café arábica e conilon resistentes às principais pragas e doenças do café, com alta produtividade e melhor qualidade dos frutos. Já na área de biotecnologia, as inovações incluem o desenvolvimento do Genoma Café – que resultou na construção de um banco de dados com mais de 200 mil sequências de DNA e na identificação de mais de 30 mil genes responsáveis pelos diversos mecanismos fisiológicos de crescimento e desenvolvimento do cafeeiro – e das biotecnologias ou clonagem, técnica que multiplica *in vitro*, a partir de tecido da célula, plantas de café arábica de características favoráveis, como a resistência ao bicho-mineiro e à ferrugem.

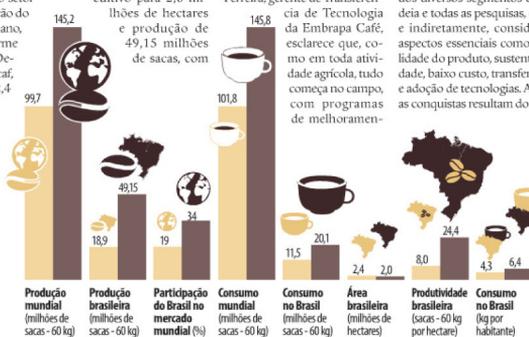
Ferreira conta que a divulgação dos resultados ocorre por meio da mídia, em programas

de rádio como o *Prasa Rural* e em televisivos como o *Dia de Campo na TV*. "Mas a maneira mais eficaz são nossos parceriais do serviço de extensão rural, que promovem cursos e treinamentos com base nas tecnologias desenvolvidas". diz. Para 2014, a Embrapa Café contratou, no âmbito do Consórcio Pesquisa Café, mais de 90 projetos de pesquisa, desenvolvimento, inovação e transferência de tecnologia.

Evolução da cafeicultura brasileira a partir da criação do Consórcio Pesquisa Café

1997-2013

1997 2013



**POINT 23**  
antes trabalhando para o sucesso de seus clientes

\* Organização de recursos – economia de custos, criatividade, qualidade, comprometimento e responsabilidade.

\* Cadenos especiais – como este, desenvolvido na Folha de S. Paulo, desenvolvemos o conceito, comercializamos e publicamos em importantes veículos.

\* Captação de recursos – a Point é pioneira como empresa especializada na captação de recursos/parcerias para entidades e projetos.

Seu serviço tem algum evento para realizar e precisa de uma equipe especializada em produção/empresarial, eventos, etc? ou precisa se comunicar através de um projeto editorial/objetivo e de impacto, ou necessita de recursos para projetos/eventos, consulte nos. Queremos contar conosco 23 anos de experiência a sua favor.

inform@pointcm.com.br facebook.com/pointcm  
www.pointcm.com.br  
Tel: 55-11-3167.0821

SEUS MELHORES MOMENTOS MERECEM!

(43) 3377-4141 <http://www.cafeodebrecht.com.br>

