

Minas Gerais ganha Unidade de Torrefação e Processamento de café

Qui 14 dezembro

Maior estado produtor de café do Brasil, Minas Gerais agora conta com uma Unidade de Torrefação e Processamento do grão. Inaugurada nesta quarta-feira (13/12) no Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) em Machado, no Território Sul, a unidade vai otimizar a produção na região.

Além de processar, de forma automatizada, todo o café produzido nas quatro unidades produtoras do grão da Epamig (Machado, Três Pontas, São Sebastião do Paraíso e Patrocínio), a torrefação vai atender também produtores e outras instituições, a exemplo do que já é feito pela Epamig com o processamento de uvas para produção de vinho em Caldas.

Com a Unidade de Torrefação e Processamento de Café de Machado, a capacidade diária de torrefação do campo passa de 140 kg por dia para 600 kg de pó diários. “Além de agregar valor ao café que já é produzido por produtores locais e pela Epamig, a amostra fica pronta de forma muito mais rápida, o que vai também ajudar nas pesquisas que conduzimos com o café”, conta o gerente do Campo Experimental de Machado, Gilmar Cereda.

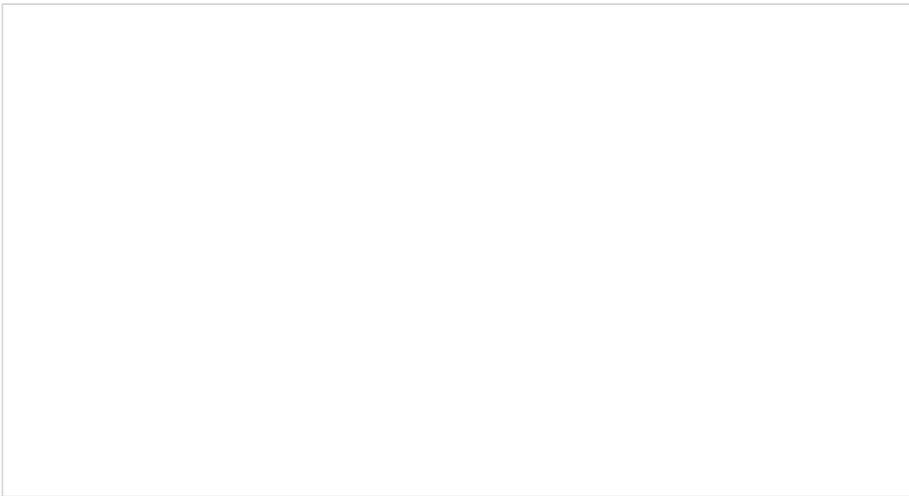
Segundo ele, atualmente 90% das pesquisas da Epamig com o grão são na linha de melhoramento genético. A empresa desenvolve cultivares com outros valores agregados, como, por exemplo, boa capacidade de resposta à cultura mecanizada e melhor qualidade. Esse material genético já é utilizado por produtores em todo o estado.

“Nosso maquinário era obsoleto, com pouca capacidade, e não era computadorizado. Agora, teremos um sistema de torra moderno, no qual o café é torrado suspenso no ar, o que melhora a uniformidade da torra”, explica Cereda.

Os produtores poderão utilizar a unidade para fazer o processamento do café. “Muitos deles só produzem café para consumo próprio, pois não têm a tecnologia para fazer este processamento. Eles poderão aumentar sua produção e comercializá-la”, completa o gerente.

O presidente da Epamig, Rui Verneque, afirma que a grande expectativa é que a nova torrefação amplie a parceria da instituição com os produtores rurais. “Eles poderão não só comercializar o café em grão cru, como também processado – torrado, moído e empacotado. Isso vai beneficiar principalmente os pequenos produtores, que dependem desta estrutura”, diz.

A produtora Josiane da Silva está animada. “A torra é primordial para conseguirmos extrair os sabores do café. Todo o meu café eu precisava levar para torrar no Instituto Federal de Muzambinho, a quase 150 quilômetros daqui. A Epamig fica aqui do lado de casa”, conta.



Unidade foi inaugurada no Campo

Experimental de Machado - Crédito: Erasmo Reis/Epamig

Entre os equipamentos da unidade estão um torrador automático, silo para descanso do café com capacidade de armazenamento de 600kg, moinho com capacidade de 200kg por hora, empacotadeira para café a vácuo e seladora a vácuo. Parte dos recursos vieram da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa-MG\)](#).

Minas Gerais produziu 30,7 milhões de sacas de café na safra 2016, segundo dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Com esse número recorde, o estado foi responsável por 60% de todo o volume produzido no país, que foi de 51,3 milhões de sacas em 2016.

Machado

Fundado em 1937, o Campo Experimental do Café em Machado pertencia ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento/Instituto de Pesquisa Agropecuária do Centro-Oeste (Ipeaco) e foi incorporado à Epamig em 1974, ano de fundação da empresa.

Além das atividades de torrefação, no local são desenvolvidas pesquisas em melhoramento genético do cafeeiro; manejo integrado de pragas e doenças; manejo da lavoura; cafeeira, tratos culturais, consórcio, poda; geoprocessamento das lavouras cafeeiras do Sul de Minas; nutrição do cafeeiro; e produção e fornecimento de sementes e de mudas de café.

O café produzido pelo Campo Experimental de Machado é comercializado no Empório Epamig em Belo Horizonte e no Empório Epamig Cândido Tostes (em Juiz de Fora), além de ser fornecido para a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Assembleia Legislativa de Minas Gerais, Fapemig e [Codemig](#).

Os cafés produzidos na unidade são classificados em Ouro, Prata e Bronze. Também é ofertada a versão em grãos (espresso).

Fortalecimento do setor

Desde o início da atual gestão do Governo do Estado foram lançadas diversas iniciativas e ações para estimular e fortalecer a cadeia produtiva cafeeira. Uma delas é o Geoportal do Café, plataforma tecnológica desenvolvida pela Fundação João Pinheiro (FJP) por encomenda da Emater-MG.

O Geoportal tem o objetivo de mapear todas as áreas de cultivo do grão no estado, com inserção de

dados socioeconômicos e geoespaciais para subsidiar políticas públicas e investimentos privados de toda a cadeia produtiva.

A conclusão desse mapeamento, que conta com a participação da Epamig no fornecimento de dados de georreferenciamento do parque cafeeiro e trará informações completas dos 451 municípios listados como produtores de café pela Emater-MG, está prevista para março de 2018.

Outra ação é o programa Certifica Minas Café, executado pela Seapa, por meio da Emater-MG e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). O objetivo é auxiliar os produtores na implantação de boas práticas de produção nas propriedades cafeeiras do estado, fomentando a melhoria da qualidade do produto e sua competitividade nos mercados nacional e internacional.

Dentro deste programa a Epamig tem dois campos experimentais certificados como modelo: o Campo Experimental de Machado e o Campo Experimental de São Sebastião do Paraíso. A proposta é que eles sejam usados como base para treinamentos dos produtores que buscam a certificação.

A Emater-MG orienta os produtores sobre as adequações das propriedades. Após a assistência técnica, o IMA realiza a avaliação de conformidade (auditoria), quando são verificadas medidas como a adoção de boas práticas agrícolas, a exemplo da manutenção da fertilidade do solo, uso correto de agrotóxicos, rastreabilidade do processo produtivo e respeito às questões socioambientais.

Os produtores aprovados passam a ter direito ao uso do selo e do certificado do Programa Certifica Minas Café. O certificado tem validade de um ano, requerendo nova auditoria ao final desse prazo.