

Com apoio do Estado, universidade desenvolve técnica para cultivo de cafés premiados

Qui 16 maio

Com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), o Laboratório de Microbiologia de Fermentações do Departamento de Biologia da Universidade Federal de Lavras (Ufla) desenvolveu uma nova técnica de fermentação para a produção de cafés. O estudo permite refinar o cultivo impactando diretamente no aroma e sabor do produto final.

As pesquisas foram desenvolvidas pelo Núcleo de Estudos em Fermentação (Nefer). O grupo se dedica a compreender o papel dos microrganismos envolvidos no processo de fermentação de silagens de alimentos como o cacau e o café, além de desenvolver novos produtos a partir desses processos.

O estudo baseia-se em conhecer o local onde o café é cultivado, colhido e processado, e os microrganismos ali presentes. A partir daí, o grupo trabalha no isolamento de microrganismos presentes na cultura do café em várias regiões. Os pesquisadores verificaram que alguns deles eram predominantes em regiões com cafés com sabor distinto.

A responsável pelo projeto é a coordenadora do Nefer e especialista em microbiologia da fermentação, Rosane Freitas Schwan. Ela detalhou o processo de saborização. “Todas as leveduras que nós temos na Ufla foram isoladas e estudadas para a produção de componentes do sabor e do aroma que vão melhorar a qualidade do café”, afirmou

Parceria empresa e universidade

Em 2019, a Ufla firmou parceria com uma empresa internacional de tecnologias agrícolas e negocia a transferência tecnológica da técnica de fermentação inovadora. A união viabilizou os testes e avaliação da técnica no campo. São 400 fazendas localizadas nas regiões do Cerrado Mineiro, Sul e Matas de Minas.

Durante os estudos as leveduras são testadas para encontrar a compatibilidade perfeita para uma determinada região. O Nefer ofereceu mais de 600 horas de capacitação aos produtores parceiros.

Além disso, todos têm acesso a um aplicativo que reúne os dados sobre o processo de fermentação sendo acompanhados pela equipe do Laboratório de Microbiologia das Fermentações.

Destaque em qualidade

Para que um café seja considerado especial, ele precisa atender a uma série de critérios que foram instituídos pela Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA). É preciso atingir uma pontuação dada pela tabela da Specialty Coffee Association (SCA).

Total de 91% dos lotes de café de produtores alcançados pela parceria e que testaram as leveduras desenvolvidas na Ufla pontuaram com notas maiores que 80 (nota mínima para ser considerado especial) na SCA, com incremento de 5 a 6 pontos, em média.