

PERSPECTIVA COMERCIAL DE PRODUTORES RURAIS QUANTO AO CAFÉ EXPRESSO

Patriciani Estela CIPRIANO* (1); Katia Alves CAMPOS (2)

*patriciani_estela@hotmail.com (1) graduanda em engenharia agrônômica, IFSULDEMINAS – Campus Machado e (2): IFSULDEMINAS – Campus Machado.

INTRODUÇÃO

O café é uma das bebidas mais populares do mundo, sendo utilizado em, praticamente, todos os países há muito tempo. Sua grande aceitação deve-se, principalmente, ao seu aroma intenso e ao sabor peculiar que se deve à qualidade dos grãos.

Existem inúmeras maneiras de se preparar o café; com grande destaque no mercado de cafés especiais, o expresso, com características que acentuam todos os atributos sensoriais positivos tem estimulado o consumo da bebida.

O café expresso amplia sua participação no mercado devido à insatisfação de consumidores com a massificação dos cafés e serviços convencionais, conseqüentemente gerando um aumento na demanda por este produto diferenciado. O volume de importações de equipamentos e o de abertura de cafeterias permitiu ao mercado de café expresso ganhar dimensões bem definidas.

Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar as percepções dos produtores rurais em relação ao café expresso; buscando saber se existe um possível nicho de mercado dentre estes que possibilite seu consumo, e, se for o caso, o porquê do não consumo.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Café

O café pertence ao grupo das plantas fanerógamas, angiospermas, subclasse dicotiledônea, ordem rubiales, família das rubiáceas, tribo *Coffeae*, subtribo *Coffeinae* e gênero *Coffea*. As espécies do gênero *Coffea* podem ser agrupadas em quatro seções: *Eucoffea*, *Mascarocoffea*, *Argocoffea*, e *Paracoffea*, sendo as três primeiras originárias da África e a última da Índia, da Indochina, do Sri Lanka e da Malásia. A seção *Eucoffea* compreende 24 espécies. É dividida em subseções sendo a *Erythrocoffea* que compreende *C.arabica* e *C. canephora*, as duas espécies mais importantes, pois são as mais cultivadas para o consumo (MATIELLO et al., 2005).

O café é considerado uma planta funcional (previne doenças) ou mesmo nutracêutica (nutricional e farmacêutica). Isso porque o café não possui apenas cafeína, mas também potássio, zinco, ferro, magnésio e diversos outros minerais, embora em pequenas quantidades. O grão de café é composto de aminoácidos, proteínas, lipídios, açúcares e polissacarídeos; mas, principalmente possui uma enorme quantidade de polifenóis antioxidantes, chamados ácidos clorogênicos. Durante o processo de torra do café, esses ácidos clorogênicos formam novos compostos bioativos: os quinídeos. Nessa etapa, as proteínas, aminoácidos, lipídeos e açúcares formam os quase mil compostos voláteis responsáveis pelo aroma característico do café. É toda essa composição que faz do café uma bebida natural e saudável (ABIC, 2010).

Café Expresso

Com o final do processo produtivo, o preparo correto é importante, pois é nesta etapa que todo empenho de produzir um café de qualidade culmina.

No preparo do café expresso, este é moído na hora e acondicionado e prensado em um porta-filtro que sofre uma pressão de água a 93°C e 9 atm de pressão durante 30 segundos em média, sendo preparado em doses individuais gerando uma bebida cremosa e aromática, resultante da combinação de intensos aromas e sabores, com um bom corpo e persistência no paladar, coberto por uma densa crema cor de avelã (marrom claro) em toda superfície da xícara, cuja espessura deve estar entre 3 e 4 milímetros (ABIC, 2010).

O consumo do café expresso no Brasil segue uma tendência mundial de se consumir cafés de qualidade superior (PINTO ET AL, 2001) O café expresso representa o auge da procura por qualidade dessa bebida, demandada por um grupo de consumidores cada vez mais exigentes. O consumidor característico de expresso

possui altos níveis de renda e de escolaridade, idade de 30 a 50 anos, sendo 60% homens e 40% mulheres (VEGRO ET al., 2002).

Os consumidores, na sua maior parte, pouco conhecem ou até mesmo desconhecem características determinantes de uma bebida de qualidade. (PINO, VEGRO, 2003). Mesmo assim o mercado de café expresso apresenta um bom potencial para crescimento, observando-se que no período de 2000 a 2001 teve um aumento de 30% nos estabelecimentos especializados pesquisados. (Moricochi ET al 2002).

MATERIAL E MÉTODOS

Os dados foram coletados na cidade de Poço Fundo, durante o Circuito Mineiro de Cafeicultura em agosto de 2008, num levantamento por amostragem aleatória.

Para a coleta de dados utilizou-se um questionário estruturado, com questões de caráter exploratório sobre o perfil sócio-econômico, vínculo com a cafeicultura e consumo dos tipos de café. O questionário era aplicado após a degustação do café expresso, servido 30 mL em copo descartável. O café servido foi do tipo orgânico de bebida mole que atende à todos os padrões necessários para um bom expresso.

Os resultados obtidos foram analisados através de estatísticas descritivas em planilhas eletrônicas.

ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

Dentre as faixas etárias dos produtores rurais entrevistados: 30,2% têm entre 20 a 30 anos, 16,3% de 30 a 40 anos, 23,3% de 40 a 50 anos, 18,6% de 50 a 60 e 11,6% acima de 60 anos. Quanto à escolaridade 37,2 % possuem o 1º grau incompleto, 37,2% completaram ensino médio, e 20,9% possuem um curso superior e apenas 0,7% tem alguma especialização, Figura 1. Os entrevistados possuem uma renda media entre 3 a 4 salários mínimos.

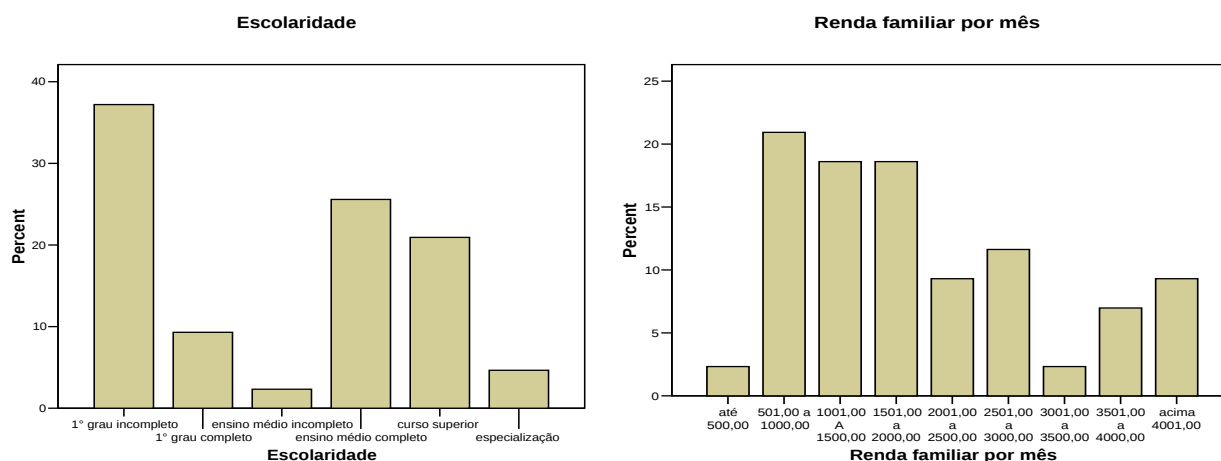


Figura 1 - Escolaridade e Renda Familiar Mensal dos entrevistados no Circuito Mineiro de Cafeicultura 2008, em Poço Fundo Minas Gerais.

Todos os entrevistados são cafeicultores, sendo que dentre estes 81,4% são proprietários, 11,5% são meeiros e 7% são parceiros, possuindo uma quantidade média de 5 hectares e 15000 plantas. Além de consumirem café regularmente, sendo que 95,3% sempre consumiram, 71,9% consomem mais de três xícaras por dia, 48,9% consome o café com uma frequência maior que outras bebidas, Figura 2.

Quanto ao café expresso 79,1% dos produtores entrevistados o conhecem, sendo que 51,2% o conheceram em eventos ou palestras que freqüentaram. Dentre os entrevistados 79,1% sabem o que é uma cafeteria, porém apenas 41,9% já freqüentaram alguma e 90,7% não há cafeteria em sua cidade, Figura 3.

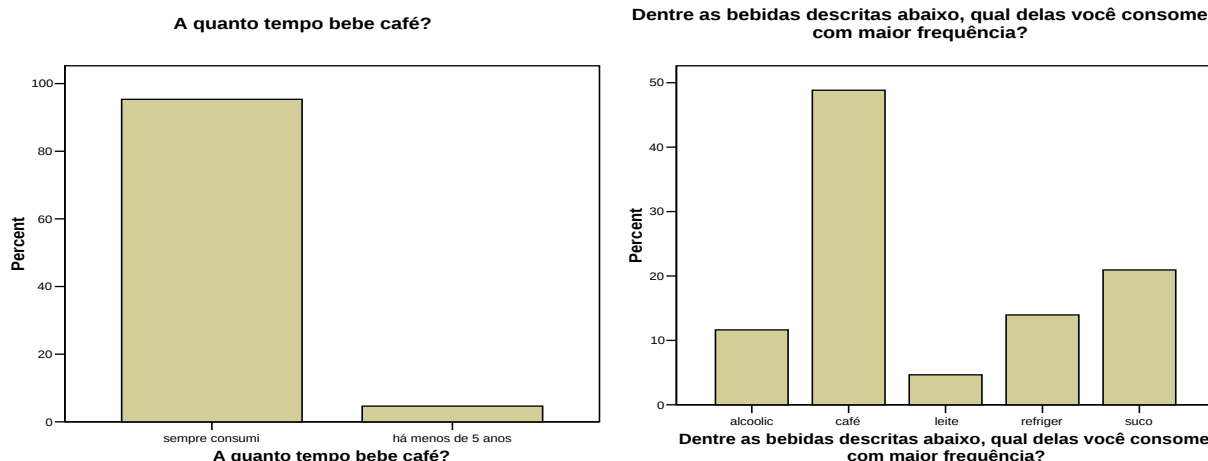


Figura 2 – Tempo de consumo e bebida consumida com maior frequência, dos entrevistados no Circuito Mineiro de Cafeicultura 2008, em Poço Fundo Minas Gerais.

Quanto à concentração 86% dos produtores entrevistados acham o café expresso mais concentrado, sendo que 76,4% não sabem o que é a crema e descartando o expresso 68,2% ainda preferem o café coado. 88,4% passariam a consumir o café expresso, porém 69,8% caracterizam como principal fator que impossibilita o consumo é ter a máquina de café, Figura 3.

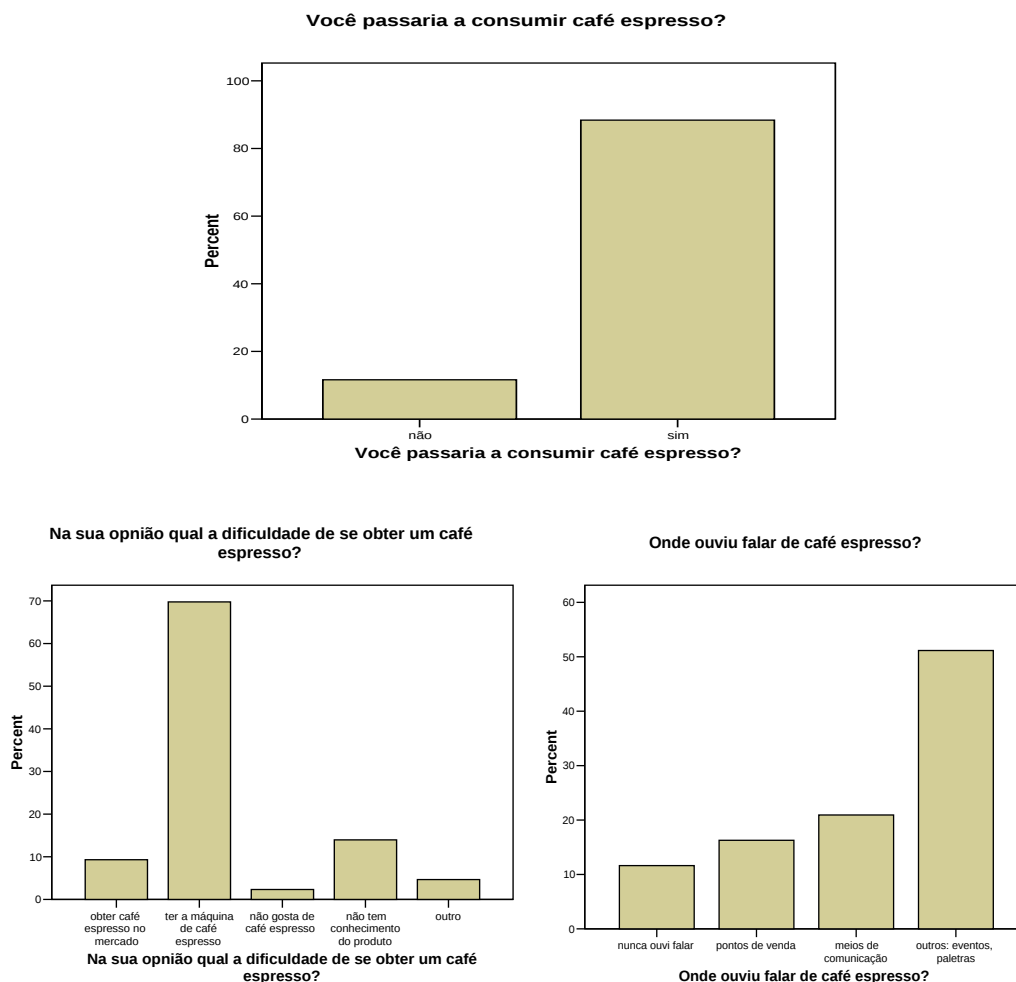


Figura 3 – Resultados obtidos nas perguntas se os entrevistados no Circuito Mineiro de Cafeicultura 2008, em Poço Fundo Minas Gerais, consumiriam café expresso e das dificuldades de se obter o café expresso, e do local onde conheceu o café expresso.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos pode-se concluir que os produtores rurais têm tido contato com o café expresso em eventos e palestras, freqüentam cafeterias em outras cidades, passariam a consumir o café expresso com maior freqüência desde que tivesse acesso a este.

O que mostra um possível aumento de consumo de café através de outros modos de preparo como o café expresso.

REFERÊNCIAS

ABIC Associação Brasileira de Indústria de Café Sabor do Café Disponível em: <http://www.abic.com.br/scafe_dicas.html>. Acesso em: 01 abr. 2010.

MATIELO, J.B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A.W.R.; ALMEIDA, S.R.; FERNANDES, D.R. **Cultura de café no Brasil: novo manual de recomendações**. MAPA/PROCAFÉ e Fundação Procafé, 2005. 434p.

MORICOCHI, L.; MARTIN, N.B.; VEGRO, C.L.R. **Café: Estabilização Das Cotações E Novas Estratégias**. 2002. Instituto de Economia Agrícola, São Paulo. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=58>>. Acesso em: 01 abr. 2010.

PINO, F. A.; VEGRO, C.L.R. **Qualidade do Café Expresso em Condições de Campo**. Brazilian Journal of food technology v.6, n.2, p. 345-350, jul./dez., 2003 Disponível em: <http://www.uniquecafes.com.br/_galeria/materialeducativo/informativo/4i.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2010.

PINTO, N.A.V.D.; PEREIRA, R.; FERNANDES, S.M. **Açúcares e sólidos em bebidas e blends de expresso**. II Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil - Setembro de 2001. Disponível em: <<http://www.coffeebreak.com.br/ocafezal.asp?SE=8&ID=179>>. Acesso em: 01 abr. 2010.

VEGRO, C. L. R.; PINO, F.A.; FERREIRA, C.R.R.P.T.; MARGARIDO, M.A.; ALMEIDA, E.R.; ASSUMPÇÃO, R.; TAKADA, R.S. **O prazer e a excelência de uma xícara de café expresso: um estudo de mercado**. São Paulo: Editora Agronômica Ceres, 2002. 111p.