

Boas práticas

ARMAZÉNS DE CAFÉ



Qual a importância da armazenagem correta do café? A resposta a essa pergunta é direta: preservar as características qualitativas do produto e comercializá-lo no momento mais adequado ao produtor, garantindo assim sua renda.

O cafeicultor, com seu estoque preservado, garante a entrega da venda futura do seu café. Não havendo contrato futuro abre oportunidade para negociação no mercado em momentos oportunos.

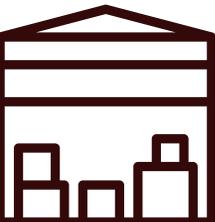
São vantagens diferenciadas que dão ao produtor margem maior de lucro na relação oferta versus demanda. Estocar corretamente é fundamental para manter a qualidade do grão!

Após a secagem

Após a secagem você deve medir o teor de umidade do grão. Ele pode ser armazenado se seu teor for menor ou igual a 12,5%.



Condições ideais



em torno de

20° temperatura interna

até

65% umidade relativa

Sobre o armazém

A unidade armazenadora deve ser construída em um local de boa drenagem e ventilação em área livre de enchente e fontes de contaminação

As condições adequadas garantem a manutenção das características sensoriais por mais tempo.

#fiqueatento

Quando essas condições estão combinadas seu café já está em risco

Acima de

25°

temperatura

Em média

70%

umidade relativa

Preserve sempre limpa a área externa, evitando a ocorrência de pragas e contaminantes. Ao realizar o trabalho não se esqueça de usar equipamento de proteção individual (EPI)



Evite entrada de luz

Bloqueie a entrada de luz natural e evite a utilização da artificial.

Estrutura ideal

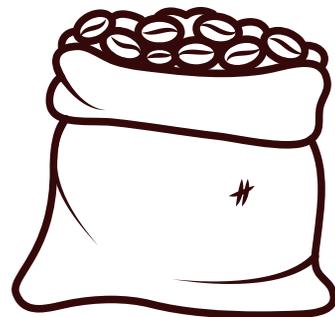
Dicas importantes



- ✓ Piso impermeabilizado
- ✓ Rodapé abaulado
- ✓ Telas acima do rodapé para possibilitar circulação de ar
- ✓ Evite circulação de pessoas no armazém

Como armazenar

O café pode ser armazenado em coco ou beneficiado.



O grão em coco pode ser guardado em tulhas. Já o beneficiado deve ser guardado em *big bags / sacarias com altas barreiras de proteção.

*Produto com tripla camada que impede a entrada de oxigênio e represa o gás carbônico, deixando o ambiente propício para a semente entrar em dormência.



Você sabe quais vantagens de armazenar café em bags?

- ✓ Rastreabilidade do produto
- ✓ Eliminação de serviços braçais
- ✓ Manutenção da qualidade dos grãos
- ✓ Operações de recepção, empilhamento e expedição mecanizadas
- ✓ Redução de incidência de pragas

Vale destacar!



O grão, independentemente de estar beneficiado ou em coco deve ser armazenado com a umidade igual ou menor que 12,5%, em um local limpo.

Cuidado com as pragas

Sabia que pragas podem reduzir a qualidade do seu café mesmo fora do campo?



As principais pragas atualmente são:



PLODIA INTERPUNCTELLA
TRAÇA INDIANA DA FARINHA



CORCYRA CEPHALONICA
TRAÇA

Produtos registrados para combate às pragas no café armazenado

Ingrediente ativo	Intervalo de segurança	LMR**
Fosfeto de alumínio*	4 dias	0,1 mg/kg
Fosfeto de magnésio*	4 dias	0,1 mg/kg

* Inorgânico precursor da fosfina

** Limite máximo de resíduo



Dicas importantes para uma limpeza eficaz

- ✓ Busque empresas autorizadas pela Anvisa para Fumigação
- ✓ Limpe tetos, paredes e pisos com vassoura
- ✓ Faça treinamento constante com o pessoal da manutenção e limpeza
- ✓ Higienize sempre seus equipamentos

Um inseto, vivo ou morto, encontrado no lote é o suficiente para a carga ser rejeitada e devolvida.



Quando há presença de traças é possível ver as larvas, excrementos e teias pelos grãos, bags e tulhas. Além de facilitar a entrada de outras pragas e doenças pode ocorrer a depreciação do lote onde aquele grão está.

Mantenha um cronograma de limpeza dentro e fora do armazém. Sujeiras podem atrair e ser abrigo de pragas

Sobre a limpeza

Mais do que um simples fruto

O grão de café é um alimento e, por isso, vamos orientar você a armazená-lo corretamente. Assim, o café expressa seu máximo potencial na xícara.

A preservação do café após a colheita corresponde a 60% da qualidade da bebida encontrada na xícara, ou seja, os cuidados com os grãos não param assim que eles são colhidos!



@cafe.cnc40



@cncafe



@conselhonacionaldocafe



@cafecnc



@ConselhoNacionalDoCafe

**Atenda as regras e os requisitos do SICARM (Sistema de Cadastro Nacional de Unidades Armazenadoras).
Faça um dos treinamentos do Centreinar e se capacite:**

www.centreinar.org.br

Realização



Conselho Nacional do Café



Conab

Companhia Nacional
de Abastecimento

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Apoiadores



Sistema OCB

EMATER
Minas Gerais



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

FALE CONOSCO

(61) 3226-2269

www.cncafe.com.br

SCN Qd. 01, Bl C, nº 85, Ed.
Brasília Trade Center
... Sl. 1.101 - Brasília/DF
presidente@cncafe.com.br