

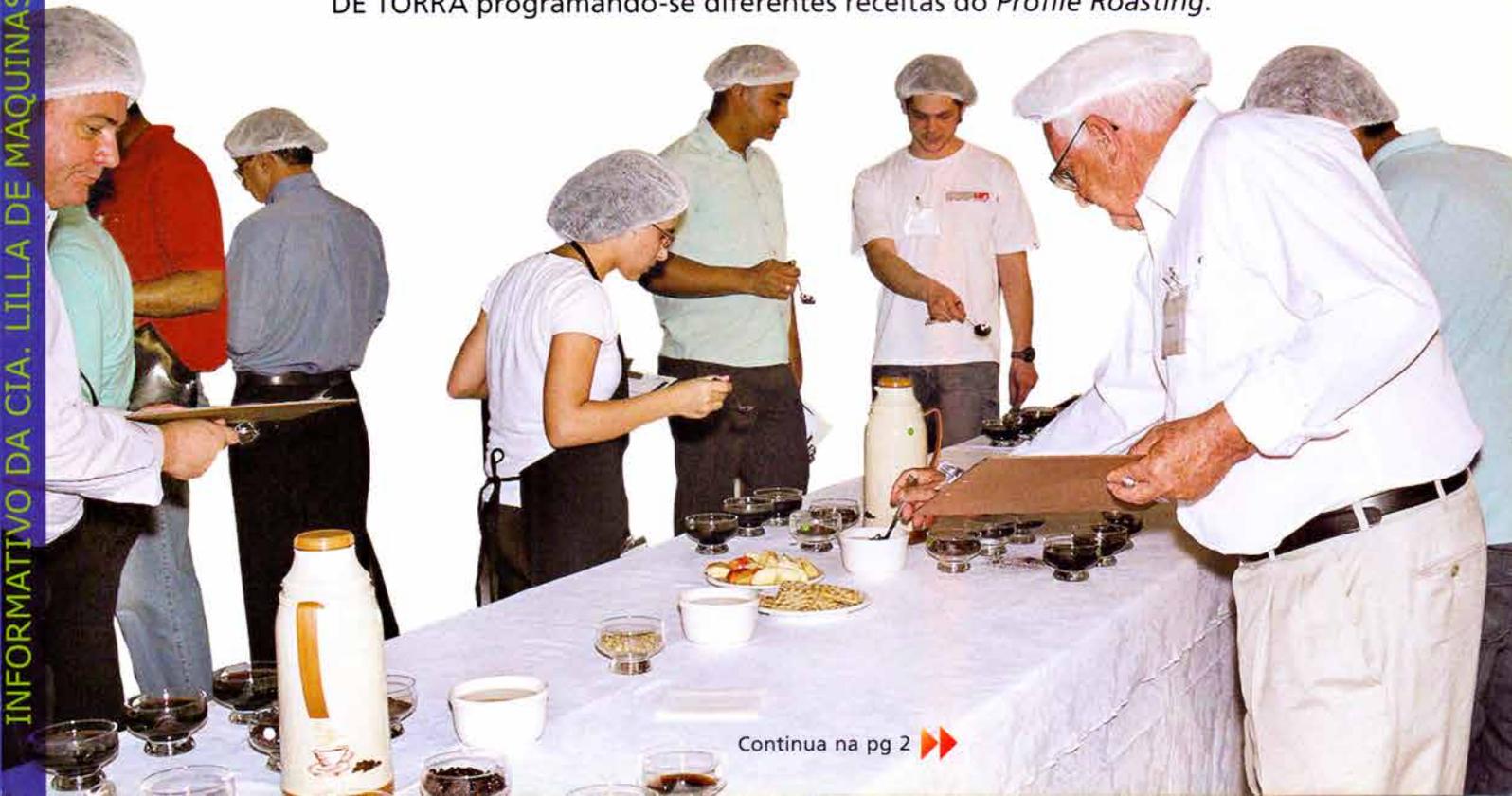


GAZETA LILLA

degustação - experiência inédita

Provadores de todo Brasil confirmam o potencial e a flexibilidade do sistema *profile roasting* influenciando a bebida

O objetivo foi demonstrar alguns dos recursos mais importantes do OPUS 3ª GERAÇÃO, entre eles a possibilidade de se obter DIFERENTES BEBIDAS usando-se o MESMO BLEND E O MESMO PONTO DE TORRA programando-se diferentes receitas do *Profile Roasting*.



Continua na pg 2 >>



Palestras técnicas proferidas na Associação Comercial e Industrial, seguidas de um almoço, precederam a degustação.

▶▶ cont. matéria de capa

O evento realizado em agosto, em parceria com o Café Pacaembu, uma das maiores torrefadoras do país, representou uma verdadeira celebração do bom-gosto e uma demonstração de avanço tecnológico na arte de se produzir café, explorando os recursos do *profile roasting* com total confiabilidade e repetibilidade, obtendo-se bebidas com características diferentes.

“Fica evidente a grande preocupação da cadeia produtiva, na busca da melhora da qualidade do produto para o consumidor final. Apesar de já conhecer a bebida do OPUS 3ª GERAÇÃO comprovei com

entusiasmo a grande flexibilidade com que o OPUS trabalha o café”. (Gilberto Nogueira / Café Santa Clara).

“Brilhante a iniciativa da LILLA preocupando-se em ensinar as mudanças físico-químicas que ocorrem no grão durante a torra, mostrando na prática como um único *blend* e com o mesmo ponto de torra pode resultar bebidas bem diferentes influenciadas pelas modernas tecnologias disponíveis no OPUS 3ª GERAÇÃO. O mercado está precisando bastante de eventos como este pois muitos desconhecem completamente o que nos

foi ensinado aqui”. (Natal Martins / Café Canecão).

“Elogiável a inédita iniciativa de um fabricante no Brasil em expor novas tecnologias apresentando a teoria e a prática em linguagem de fácil entendimento e compreensão por todos, mostrando mais uma vez o domínio do que faz”. (Valdir Labs / Café Jaguarí).

“É a demonstração da melhor tecnologia para o nosso setor. Equipamentos como esse nivelam por cima a qualidade da indústria e conseqüentemente do produto

café vista linda

PARA UM PROJETO INOVADOR, A MELHOR TECNOLOGIA DE PONTA.

Novas instalações para a produção de uma linha de cafés diferenciados da melhor qualidade; arquitetura moderna e ao mesmo tempo aconchegante, com todos os espaços abertos à visita de estudantes e do público em geral; localização privilegiada, à beira de uma belíssima e importante rodovia privatizada. Nesse contexto, o produto final tinha que contar com a tecnologia Lilla.

Foi com esta visão que o proprietário da Vista Linda Ind. e Com. de Café Especial Ltda., Egídio Malanquini, optou pela aquisição do torrador OPUS 20 que, a partir de janeiro de 2007, estará substituindo o antigo torrador nas novas instalações construídas na Estrada do Sol, no município capixaba de Vila Velha. “Não vamos aproveitar nenhum equipamento

da fábrica atual, vai ser tudo novo”, conta o empresário, que é também presidente do Sindicato da Indústria de Café do Estado do Espírito Santo, vice-presidente da Federação das Indústrias do Estado, e diretor do Mercado Externo de Qualidade da ABIC.

Na opinião de Malanquini, a alta tecnologia do OPUS 20 “vai proporcionar condições bem mais favoráveis para se trabalhar uma linha de produtos diferenciados, com a garantia de que o produto final será de boa qualidade, com torra uniforme e uma economia bem mais significativa em relação à que conseguimos obter hoje”.

A transferência para o novo prédio será feita em dezembro, e em janeiro de 2007 serão lançados os novos produtos



Malanquini: “O Opus 20 garante a qualidade”

- o Expresso Vista Linda e o Auto-Vácuo Vista Linda. O carro-chefe da empresa, no entanto, continuará sendo o Café Tropical, marca tradicional que já está há 20 anos no mercado.

No momento a área de atuação da Vista Linda abrange a Grande Vitória e o Estado do Espírito Santo, mas a partir de janeiro irá se estender aos estados do Rio de Janeiro, de Minas Gerais e uma parte da Bahia. Além disso, parte da produção dos cafés diferenciados será destinada ao mercado externo.

final, confirmando a tendência dos consumidores finais, desejando melhor qualidade". (René Botelho / Brazilian Espresso).

Aproximadamente 100 participantes, entre empreendedores e provadores, compareceram às dependências da nova sede do Café Pacaembu, em Vargem Grande do Sul - SP, local da apresentação, onde puderam observar o desempenho da mais moderna tecnologia em perfil de torra.

A programação incluiu palestra técnica apresentando em detalhes o torrador OPUS 3ª GERAÇÃO e seu conceito de funcionamento através do comando totalmente computadorizado, permitindo total controle dos parâmetros de torra e plena flexibilidade das curvas de torra.

Na ocasião foi demonstrada a influência das receitas na bebida e no aroma. Os participantes puderam confirmar esta influência acompanhando todas as etapas de processamento de torra. Foram produzidos simultaneamente três padrões de bebidas com características diferentes, utilizando-se o mesmo *blend* e o mesmo ponto de torra. As bebidas resultantes foram elaboradas na presença de todos,

colocadas à disposição dos provadores, que imediatamente registraram suas avaliações sobre as características distintas e qualidades dos produtos obtidos.

A degustação da bebida foi conduzida pela eng. Eliana Relvas, da ABIC, e as avaliações dos provadores comprovaram o potencial e a flexibilidade do torrador, que mostrou como o perfil de torra pode afetar as características da bebida, reduzindo o amargor ou alterando a acidez ou, ainda, acentuando o aroma e o paladar da bebida. Outras características, como a migração de óleo, por exemplo, podem ser igualmente alteradas, dependendo dos resultados finais pretendidos.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Conclusões identificadas a partir da tabulação dos dados provenientes das Fichas de Degustação, preenchidas pelos provadores para cada uma das três bebidas apresentadas, considerando Receitas de Torra Rápida, Média e Lenta (termos utilizados no presente comentário de forma didática e simplificada).

É de fundamental importância estabelecer que as receitas trabalhadas objetivaram momentos específicos do ciclo de torra,

em que determinadas reações químicas estão em curso. Assim sendo, a ação das receitas do PROFILE ROASTING visa agir em momentos específicos, sendo possível se obter torras com o mesmo tempo total, mesma cor final, mas resultando em bebidas diferenciadas. O ritmo de torra deverá variar em momentos diferentes, dependendo de que parâmetro se queira influenciar no resultado final da bebida.

FRAGRÂNCIA E AROMA DA BEBIDA

Os provadores identificaram nas Receitas de Torra Rápida e Média os melhores resultados. Considerando a bebida resultante da torra Lenta como a de menor Fragrância e fraco Aroma.

AMARGOR

Percebeu-se forte influência das receitas no amargor da bebida. A intensidade do amargor mostrou-se mais acentuada para as torras mais Lentas e mais agradável para as mais rápidas.

DEFEITOS DE MATÉRIA-PRIMA NA BEBIDA

Observou-se grande concordância de opiniões no sentido da Torra Lenta salientar mais os defeitos do café na bebida.

café pontual

DUAS LINHAS COMPLETAS DE PRODUÇÃO 100% LILLA... PARA COMEÇAR!

Equipada com o que há de mais moderno em tecnologia para produção de café em pó, a Masgovi Indústria Comércio Importação e Exportação Ltda. prepara-se para lançar no mercado o seu mais novo produto: o Café Pontual.

Recentemente, a Masgovi instalou em sua nova fábrica construída em Pirai, RJ, um torrador OPUS 20 totalmente automatizado, controlado por PC e com PROFILE ROASTING SYSTEM, além de todo equipamento para café cru, torrado e moído (ver Gazeta Lilla nº 06).

Agora a empresa acaba de adquirir um OPUS 40 com a mesma tecnologia e, também, a linha completa de produção (silos para café torrado, café expresso, café moído, peneira rotativa e conjunto

de transportadores e elevadores de roscas helicoidais alimentando o setor de empacotamento com três máquinas automáticas). E, para completar, o moderno MOINHO DE ROLOS ORION.

Com esse arsenal inteiramente produzido com a alta tecnologia Lilla, a Masgovi deverá iniciar, no prazo aproximado de três meses, a produção do Café Pontual. Wilton Salles de Freitas, gerente administrativo, explica que a empresa decidiu entrar no mercado só depois de ter toda sua capacidade produtiva instalada, porque as pesquisas realizadas apontam para uma demanda cujo atendimento poderá ser prejudicado se houver uma oferta subdimensionada.

Quanto à opção por duas linhas de produção inteiramente integradas

por produtos com tecnologia Lilla, o proprietário da MASGOVI, Luís Antonio Gomes Vieira, diz que a decisão baseou-se em três fatores principais:

- a confiabilidade que inspiram os quase 90 anos de história da Cia. Lilla;
- a permanente atualização tecnológica da empresa;
- a qualidade e a presteza do suporte técnico e do atendimento oferecidos pela Lilla que, principalmente neste início de atividades, serão decisivos para que a produção do Café Pontual decole com total segurança.

ACIDEZ

A característica da Matéria-Prima trabalhada, associada ao ponto de torra escuro, gerou uma bebida de baixa Acidez. Mesmo assim os provadores apontaram uma tendência de aumento da percepção da Acidez para as receitas com torra mais Rápida.

A ponderação que se evidencia é que existe uma moderada influência do PROFILE na Acidez da matéria prima utilizada e no ponto de torra praticado. Em outros testes já realizados pela CIA. LILLA, com cafés mais ácidos e ponto de torra um pouco mais claros, demonstraram uma influência marcante das receitas do PROFILE na acidez percebida na degustação.

SABOR RESIDUAL

Resultados indicam uma melhora de qualidade do Sabor Residual para as receitas do PROFILE com torras mais Rápidas.

CORPO

Embora as notas para o Corpo da Bebida, terem apresentado certo equilíbrio entre as diferentes amostras, percebeu-se tendência de opiniões apontando mais Corpo para a bebida resultante da Torra Média.

QUALIDADE GLOBAL

Clara preferência para a Bebida resultante da receita do PROFILE com tempo intermediário de Torra.

CONCLUSÕES COMPLEMENTARES

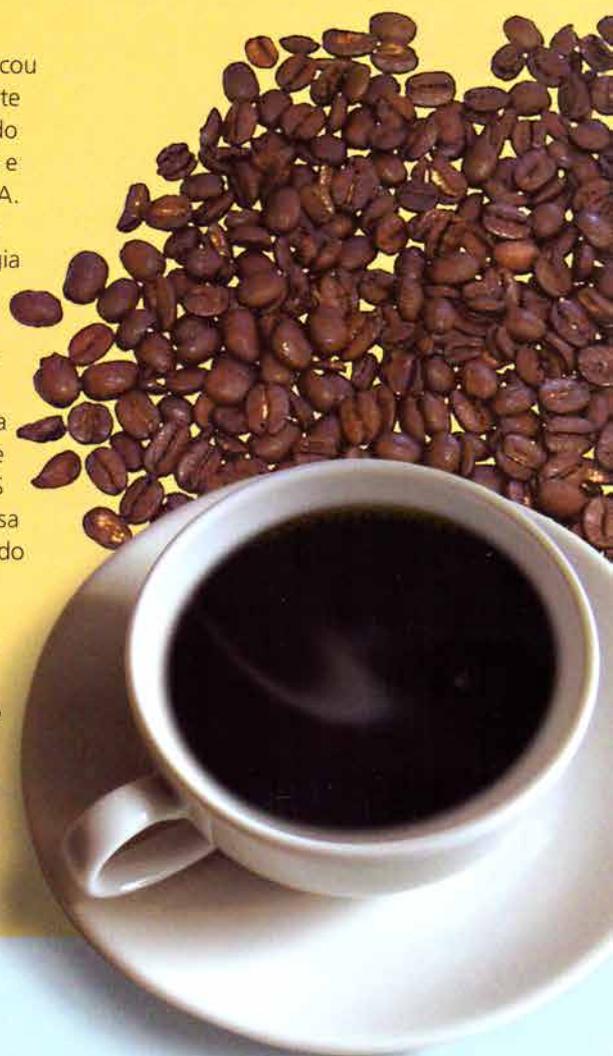
O resultado global da Degustação indicou como a melhor Bebida aquela resultante da Receita de Torra Média, confirmando conclusões às teorias hoje em vigência e aos testes e estudos realizados pela CIA. LILLA DE MÁQUINAS, nestes dez anos de desenvolvimento de nossa tecnologia PROFILE ROASTING.

A conclusão final mais importante que devemos tirar de todo o experimento, não foca a busca de qual receita seria a melhor. O mais importante é saber que temos no PROFILE ROASTING do OPUS 3ª GERAÇÃO, uma ferramenta poderosa que pode influenciar as características do AROMA e da BEBIDA.

O que é melhor ou não, dependerá do consumidor final e do produto que se deseja: café para coador de papel, café expresso, etc.

O importante é saber que, independentemente da matéria-prima utilizada, e da cor final de torra

pretendida, o OPUS 3ª GERAÇÃO traz uma ferramenta para controle da qualidade com múltiplas aplicações para melhorar o padrão de bebida do seu café.



café acaram

DO SONHO À REALIDADE - COM MÁQUINAS LILLA

Produzido integralmente com equipamentos Lilla, o Café ACARAM, lançado em agosto pela COOCARAM, representa a concretização de um velho sonho da Articulação Central das Associações Rurais de Ajuda Mútua: beneficiar, industrializar e comercializar seus próprios produtos por meio de uma cooperativa.

A ACARAM, com sede em Ji-Paraná, RO, é formada por cerca de 1.200 famílias de pequenos agricultores. Para poder industrializar e comercializar os produtos produzidos pelos seus associados ela criou, em 2002, a COOCARAM, cuja fábrica estava pronta desde o ano passado, à espera da instalação da linha de produção de sua área de torrefação, composta exclusivamente por equipamentos Lilla, tendo como torrador um OPUS 4 GOURMET.

O Café ACARAM estreou no mercado em pacotes de 250 e 500 g. A secretária administrativa da COOCARAM, Neréia dos Santos, garante que a matéria-prima utilizada é da melhor qualidade: "Só torraramos o que de melhor se produz entre nossos associados". Ela admite que o trabalho de conquista de mercado é lento e exige dedicação: "Nesses primeiros meses temos nos empenhado em divulgar o produto e a história da COOCARAM".

Inicialmente o Café ACARAM está sendo colocado em cidades dos vários Estados onde a cooperativa conta com associados e entidades ligadas a ela. "Conseguimos entrar também em algumas grandes redes de supermercados", comemora Neréia, completando com otimismo: "Temos sentido que vamos conseguir bons frutos para a cooperativa".

Neréia diz que a opção pelos equipamentos Lilla, deveu-se em primeiro lugar à recomendação de um antigo empresário local que já havia trabalhado com torrefação e indicou alguns fornecedores: "Fizemos os contatos e escolhemos a Lilla". Mas, o que mais pesou para que o presidente da COOCARAM, Urias Sérgio Dutra, tomasse a decisão final, foram as referências sobre a Cia. Lilla relativas a dois itens considerados fundamentais: a idoneidade da empresa e a capacidade de dar suporte técnico, mesmo em uma região tão distante da sua sede.

Diretoria da Café Acaram



NESTA EMPRESA SÓ ENTRAM EQUIPAMENTOS LILLA

Ao adquirir um moderno torrador OPUS 20 ECOLÓGICO, o Café Expedicionário reafirma sua preferência pelos produtos Lilla e revela sua intenção de montar futuramente uma linha de produção inteiramente Lilla. "Eu nem penso em qualquer outra marca", afirma o diretor industrial da empresa.

O Café Expedicionário, localizado em Colatina-ES, existe há 50 anos, e foi adquirido pelos atuais proprietários há aproximadamente 15 anos. Revigorar a marca, reconquistar e consolidar novamente o mercado foi um trabalho árduo: "Tivemos que fazer tudo de novo", lembra o diretor industrial e um dos sócios da Café Expedicionário Ind. e Com. S/A, Manoel Locatelli. Um grande aliado para o êxito dessa reconquista, segundo Locatelli, foi o OPUS 40, da Lilla, que os antigos proprietários haviam adquirido cinco anos antes. "Qualidade e preço são fundamentais para se ganhar competitividade. E o torrador da Lilla permite obter um produto final com essas características", assegura Locatelli, acrescentando: "A máquina

é muito boa, tem ponto de torra uniforme e o rendimento também é muito bom. Hoje não penso em nenhuma outra marca, para mim tem que ser Lilla."

Por tudo isso, quando recentemente a empresa decidiu adquirir mais um torrador, Locatelli optou sem hesitar por um outro Lilla, desta vez o OPUS 20 ECOLÓGICO, que tem como principais características:

- moderna tecnologia que melhora o sabor e, conseqüentemente, estimula as vendas;
- sistema automático de eliminação da fumaça e odores, protegendo o meio ambiente;
- robustez, que assegura baixo custo de manutenção;
- praticidade que facilita sua operação;

"Hoje o empresário precisa investir em tecnologia de ponta", pondera Manoel Locatelli para explicar sua opção. O diretor industrial do Café Expedicionário é enfático ao comparar os produtos Lilla com outros: "A diferença é a de um Ômega para um Fusquinha".

Outro aspecto ressaltado com entusiasmo pelo empresário é o do atendimento e da assistência técnica proporcionados pela Lilla, e que ele resume em uma frase: "Empresa conceituada é outra coisa..." Sua avaliação final: "Em uma escala de 1 a 10 eu diria que a Lilla é 10 em praticamente tudo". E, brincando, completa: "Mas, minha nota é 9,8, porque nada pode ser absolutamente perfeito..."

Locatelli: investindo em tecnologia de ponta.



LILLA NO MUNDO

OS MAIORES PRODUTORES DE CAFÉ INDUSTRIALIZADO DA ÍNDIA USAM EQUIPAMENTOS LILLA



Sede da CCL Products, na Índia.

No rol de clientes internacionais da Cia. Lilla há uma significativa participação de empresas indianas incluídas entre as maiores produtoras de café industrializado

daquele que é o segundo país mais populoso do planeta, com mais de 1,2 bilhão de habitantes.

Esse fato qualifica a Lilla como uma empresa perfeitamente apta a exportar tecnologia de ponta também para mercados emergentes, com equipamentos caracterizados pela robustez e adequação a diversos níveis de exigência. A empresa está igualmente apta e estruturada para promover a formação e o treinamento de profissionais locais, e garantir uma assistência técnica eficiente. Entre as empresas indianas que trabalham atualmente com torradores Lilla estão:

Tata Coffee - Maior companhia integrada de café da Ásia, é cliente da Cia. Lilla desde os anos 90. Atualmente usa 4 torradores Lilla Modelo C.

CCL Products - Também cliente Lilla desde os anos 90, é a segunda maior produtora de café industrializado da Índia. Dos 5 torradores OPUS em operação na empresa, 2 foram adquiridos nos últimos dois anos.

Narasus Coffee - Tradicional empresa de torrefação e moagem, enviou em abril de 2002 um representante ao Brasil e à Alemanha para analisar os torradores Lilla, Leogap e Probat, e escolher a máquina que iria equipar a sua nova fábrica de café solúvel. Decidiu-se por um Opus 40 2nd totalmente automático.

SLN Exports - Empresa produtora de café verde, adquiriu o primeiro OPUS 3ª GERAÇÃO da Índia, ao decidir, no ano passado, equipar sua nova fábrica de café solúvel com uma linha de produção Lilla, com todo o equipamento de recebimento, silagem, transporte e blend.

A CIÊNCIA DO PROCESSO DE TORRA - PARTE 3 O ÓLEO NO CAFÉ TORRADO - II



Na edição anterior da Gazeta Lilla, chegamos à conclusão de que "o fator preponderante que provoca a migração de óleos no grão de café torrado é a cor final pretendida no processo, enquanto que o esfriamento do café ao final da torra tem efeito desprezível". Lançamos então uma importante questão a ser avaliada: seria possível, trabalhando-se diferentes receitas de *profile roasting*, inibir ou acentuar os efeitos da migração de óleo, mantendo-se a cor final no processo de torra?

A resposta à questão proposta é sim. Como já vimos em nossos artigos anteriores, rupturas são causadas nas paredes das células pela expulsão da grande quantidade de CO₂ que é produzida no interior do grão durante a torra. Estas fissuras podem assumir dimensões diferenciadas de acordo com o ritmo com que o CO₂ é produzido. Como são elas que permitem a migração de óleo do interior dos grãos para sua superfície, este fenômeno pode ser controlado pela forma como torramos o café.

Durante a fase mais intensa da pirólise os grãos aumentam seu volume entre 40% a 60% em relação ao seu tamanho original. O dano causado às estruturas celulares é inevitável e proporcional à magnitude desta expansão. Assim, o controle do perfil de torra com receitas apropriadas de *profile roasting* podem aumentar ou reduzir a expansão das células e, conseqüentemente, a ruptura de suas paredes. Isto resultará na inibição ou maximização da migração dos óleos do café. Até um ponto de torra em que o café atinja uma temperatura inferior a 230°C, dependendo da matéria-prima utilizada no processo, podem-se conseguir resultados onde esta migração é muito bem controlada.

Este controle será cada vez mais difícil quanto mais escura for a torra. Quando o grão atinge temperaturas superiores a 230°C a produção de gases no interior do grão se torna tão intensa que seu escape para superfície causa danos severos às paredes das células de forma quase inevitável. As receitas de *profile roasting* que seriam capazes de evitar este fenômeno, reduziriam o ritmo de torra demasiadamente, resultando num café com bebida desagradável ou até intragável. Assim, concluímos que o controle da migração de óleos para cafés de torra escura tem grandes limitações.

Em nossos artigos sobre a ciência do processo de torra, sempre abordamos os elementos relacionados à qualidade do café de forma isolada, sem relacioná-los uns aos outros. Fazemos isto com um propósito didático. Devemos, contudo, lembrar que todos eles estão interligados e devem ser considerados quando queremos obter os benefícios do uso do *profile roasting*. Por esta razão, daremos continuidade, nos próximos números da Gazeta Lilla, ao estudo de outros aspectos da ciência de torra que interessam a você, torrefador.