

CONFIDENTIAL

您获取巴西咖啡业信息的最好来源，而且，本期还有：

- 巴西桑托斯国际咖啡研讨会展示巴西咖啡业实力 (PAGE 3)
- 罗布斯塔咖啡的加工方法和阿拉比卡咖啡是一样的吗？ (PAGE 4)

咖啡豆颗粒较小和阿拉比卡采收季开始时的不规则成熟

巴西米纳斯吉拉斯州的阿拉比卡咖啡采收已经开始，并将持续到8月。种植者们担心第一批采摘的咖啡豆的质量。咖啡的颗粒比平时小，成熟不规则。气候逆境特别是缺乏雨水、温度高于正常水平和不寻常的热变化，影响了咖啡的发育，给植物造成压力，并导致不规则成熟。由于土壤中水分很少，咖啡果很快变干了。这种情况给种植者带来了两个负面影响：产量减少和质量下降。建议是尽快采收，使咖啡树摆脱上述状况，有利于明年生产。



Source: Revista Cafeicultura

种植者争取雇佣劳动力采收咖啡

巴西圣埃斯皮里托州的咖啡采收已经开始，该州是巴西康尼隆（罗布斯塔）咖啡的最大产区。州政府和工会发表了一份联合声明，强调需要确保参与咖啡生产和采收的工人有适当的工作条件。然而，由于预计产量将达到1,100万袋，种植者在雇佣劳动力进行咖啡采收方面面临困难。主要原因是工人担心失去联邦政府支付的社会保险金。领取其中一项福利的工人宁愿不签署正式的工作合同，因为在临时工作结束后是否有资格再次领取该福利，存在不确定性。

Source: Revista Cafeicultura

雇佣咖啡采收工人的规则

巴西米纳斯吉拉斯州农业和畜牧业联合会 (FAEMG) 和米纳斯吉拉斯州合作社组织 (OCEMG) 推出了一本名为《咖啡种植中的劳动实践：与咖啡种植者的学习对话》的小册子。根据这本小册子，在雇佣咖啡采收劳动力时，首先必须考虑的是合同，该合同将持续到采收结束。雇主有责任提供与职业健康相关的所有体检。如果雇员未满18岁，则夜间工作或危险工作以及16岁以下的任何类型的工作都是非法的，除非他/她是一名在学校注册且超过14岁的学徒。也可以雇佣来自其他地区的移民，但在这种情况下，雇主必须在需要时提供安全免费的交通、食物和住宿。上个月，巴西利亚劳动和就业部签署了一项促进改善咖啡行业工作条件的协议。其目的是传播信息，以确保适当的工作条件。

笔记

Source: Peabirus / Hub do Café

使用无人机对咖啡作物的生物控制

使用无人机进行生物控制是一种避免、减少甚至根除病虫害的策略。这项技术使用由天然物质制成的产品，可以减少农用化学品等毒性更大的产品的使用。这种创新的方法通过无人机投掷草蛉虫卵，实现了对潜叶虫的生物控制。这种捕食者从潜叶虫的所有未成熟阶段（卵、幼虫和蛹）进食。在总受控咖啡区域的80%中，小苍蝇可能会减少。

Source: Peabirus

巴西研究人员参与阿拉比卡咖啡参考基因组测序

来自包括巴西在内的15个国家的一个研究小组对阿拉比卡咖啡的参考基因组进行了测序。阿拉比卡咖啡 - 世界上消费量最大的咖啡品种，是由另外两个咖啡品种即“卡尼福拉种 (Canephora) ” 咖啡和“尤金尼奥德斯种 (Eugenioides) ”咖啡自然杂交而成。研究人员现在将能够进行基因改良，使阿拉比卡咖啡在增加更多价值的同时更能抵抗害虫和不利的的气候条件。通过了解植物的基因细节，可以分析哪些基因与它的某个特征有关，如酸度、香气和风味，还可以进行基因改变以提高质量。这份研究报告上个月发表在《自然遗传学》杂志。

Source: Notícias Agrícolas

发酵技术为咖啡增加价值和质量

巴西拉夫拉斯联邦大学 (UFLA) 进行的研究发现了一种发酵技术，可以生产出更高质量的咖啡。研究人员致力于了解微生物在咖啡和可可等食品发酵过程中的作用。这项研究始于种植、采收和加工咖啡的风土环境中的微生物。他们致力于分离不同地区种植的咖啡中存在的微生物，并得出结论，其中一些微生物在咖啡具有不同风味的地区普遍存在。然后，他们开始研究在这些风土中发现的酵母和细菌，以了解它们对咖啡质量的影响。从2010年起，该小组开始利用他们的发现开发一种新的发酵方法，称为自诱导厌氧生物发酵 (SIAF)。将咖啡果放在聚苯乙烯生物反应器上，酵母是预先选择和分离的，以咖啡果中的糖为原料。在这个过程中，他们最终会生产出提高咖啡杯品质量的重要成分。

Source: Revista Cafeicultura

雀巢公司将在2026年向巴西咖啡业投资10亿雷亚尔

雀巢公司计划到2026年在巴西投资10亿雷亚尔，以扩大产能并巩固品牌，以应对由于年轻消费者而在巴西迅速增长的对高附加值咖啡产品的需求。24岁以下人群的消费增长率是所有其他消费群体的10倍。部分投资将用于扩大家庭外消费，在四年内供应44,000台咖啡机。

Source: DATAGRO

Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

May 31, 2024

Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)		Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Cerrado MG	1,345.00 ↑	Colatina-ES fair average price	1,220.00 ↑
Mogiana	1,340.00 ↑		
South Minas	1,340.00 ↑		
Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1,405.00 ↑	Jul 2024	278.65 ↓
South Minas	1,400.00 ↑	Sep 2024	267.50 ↑
		Dec 2024	264.80 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		May 31, 2024	5.19 ↑

+ 4.85%

Source: www.qualicafex.com.br

巴西桑托斯国际咖啡研讨会展示巴西咖啡业实力

自1973年以来，传统的巴西桑托斯国际咖啡研讨会每两年在海滩小镇瓜鲁贾（Guarujá）举行一次，第24届研讨会在世界上最大的咖啡出口港桑托斯举行。研讨会会有来自25个国家的800多名与会者，讨论了与巴西和国际咖啡业有关的关键问题。这一盛会中和了所产生的碳排放，并回收了它所产生的废弃物。

为期两天的会议还涉及地缘政治背景和巴西经济在全球的地位。与悲观的观点相反，目前的形势有利于巴西的增长，机会不仅仅局限于大宗商品业务。

巴西贸易和投资促进局（APEX）介绍了为巴西咖啡增值的几种工具，如参加国际贸易博览会、投资广告、咖啡师锦标赛以及支持访问巴西咖啡地区。

国际咖啡组织（ICO）执行董事表示，非洲和亚洲等新兴咖啡市场为该产品提供了更好的机会，尤其是在消费呈指数级增长的亚洲人中。她还提到，在最近的七国集团（G7）公告中提到了ICO关注的事，强调咖啡是可持续发展的一个例子。

港口基础设施是目前值得更多关注的问题之一。桑托斯港口代理商一致认为，其改善程度没有跟上大宗商品生产的扩大。大幅度地投资例如增加深度，将为桑托斯港提供更好的条件，不仅可以增加航运量，还可以通过接收更大的船只来降低成本。

进口商们越来越担心咖啡生产集中在巴西，这主要是由于其他生产国无法增加咖啡产量。疫情后出现的库存下降和消费恢复令他们感到惊讶。高利率使产品流动困难，价格波动更大。气候变化、战争和劳动力短缺也使世界咖啡供应面临风险。

关于气候变化的小组展示了演讲者正在实施的创新。涉及初创公司和创新中心倡议的平台是变革的基础，将使咖啡种植更加可持续。

欧洲和英国咖啡协会以及巴西咖啡出口商协会的代表讨论了《欧洲联盟森林砍伐条例》。他们一致认为，巴西是最有能力满足欧盟要求的国家，这是向世界展示其技术进步的机会。

关于市场营销的演讲表明，巴西在咖啡生产、贸易和消费方面的独特地位没有在国外得到适当的宣传。有很多方法可以改变这一现实，巴西的广告技术表明，该国一直在发展其咖啡业，应该在咖啡界享有更高的声誉。

第24届国际咖啡研讨会展示了“巴西咖啡”农业综合企业的实力，概述了所面临的挑战和现有的机遇，为在2026年桑托斯举办的下一届研讨会上展示新成就铺平了道路。

*农学家、理科硕士、圣保罗州农业经济研究所科学研究员

罗布斯塔咖啡的加工方法和阿拉比卡咖啡是一样的吗？ (再议罗布斯塔咖啡的加工)

罗布斯塔咖啡的加工，在2023年12月的本电子月报里已经阐述（文章链接在此 https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_197_chinese_version.pdf）。加工阿拉比卡咖啡的机器可以加工罗布斯塔咖啡，无论是农场还是和出口加工，只需机器的适当设置以及加工厂的灵活布局。

罗布斯塔咖啡的湿法加工远不如阿拉比卡常见，但它可以用来增加价值。印度的做法是一个很好的例子。蜜处理法加工是一种有待探索的替代方法。

干燥和干豆加工是与阿拉比卡咖啡相同的。如果罗布斯塔咖啡抵达加工厂时是未脱壳的话，则可能需要添加一个脱壳机。

皮亚兰斯公司 (Pinhalense) 冷脱壳机，应包括在加工流程内，位于预清洁和除石之后，在粒径分级之前。COMPACT 脱壳机用于小型加工厂、CON脱壳机适用于中型加工厂、大型加工厂应使用几台CON脱壳机或更大产能的类似脱壳机。

这些脱壳机可以脱壳咖啡干果或干带壳豆，阿拉比卡和罗布斯塔均可，其效率很高 - 咖啡得率可以提高1%至2% - 不会损坏咖啡豆、不会使咖啡过热、不会使咖啡随外壳一起损失。

总之，罗布斯塔咖啡的加工与阿拉比卡相同；但是，脱壳罗布斯塔干果（或带壳豆）可以在中型至大型农场内、脱壳机放置在生产区而其所有权隶属于协会、合作社或贸易商，或者也可以像在世界许多国家里那样为阿拉比卡咖啡提供的成熟的干豆加工厂里。后者显示在右侧的流程图和下面的图片中。

