

# CONFIDENTIAL

您获取巴西咖啡业信息的最好来源，而且，本期还有：

- 目前的罗布斯塔咖啡价格的背后是什么？ (PAGE 3)
- 再议罗布斯塔咖啡的加工 (PAGE 4)

## 咖啡种植者的观点

尽管有降雨，但希望能达到所需的降雨量，干燥的天气和高温已经影响了我们即将到来的咖啡作物的产量和质量。我们在农场和咖啡树上看到的，证明了咖啡种植专家的说法。

### 巴西B3交易所开始交易罗布斯塔期货合约

巴西B3交易所上个月开始交易康尼隆/罗布斯塔咖啡的期货合约。它包括实物交付的可能性，批次存放在B3认证的仓库。咖啡产品将在1月、3月、5月、7月、9月和11月以100袋（每袋60公斤）咖啡生豆的合约进行交易。与阿拉比卡交易不同，罗布斯塔咖啡的合约将以巴西货币雷亚尔（R\$）报价，而不是以美元报价。期货合约允许生产商、合作社、贸易商和行业通过为未来的咖啡交易设定价格来保护自己免受市场价格波动的影响。

Source: Agro Estadão

### 首家在圣保罗B3交易所进行康尼隆咖啡交易的机构

巴西圣埃斯皮里图州最大的罗布斯塔咖啡合作社（Cooabriel）签订了一份将于11月交付的100袋康尼隆（巴西罗布斯塔咖啡）合约，成为第一家在B3交易所进行康尼隆咖啡交易的机构。这是圣埃斯皮里图州咖啡农业综合企业的参照标准，增强了其在国内和国际市场上的竞争力。2023年Cooabriel出口增加了28%，这一年也是该机构首次向埃及出售康尼隆咖啡。

Source: Campo Vivo

### 罗布斯塔咖啡价格在CEPEA指数史上创下两项纪录

根据巴西圣保罗大学Luis de Queiroz农学院应用经济学高级研究中心（CEPEA）的数据，今年8月30日，罗布斯塔咖啡的价格收于每60公斤1,483.95雷亚尔（273.3美元），而阿拉比卡咖啡的价格为1,448.24雷亚尔（266.7美元）。这是在CEPEA咖啡价格史上第二次出现罗布斯塔咖啡的价格超过阿拉比卡咖啡的价格。第一次是在2017年，两类咖啡之间的价差达到20雷亚尔（3.63美元）。然而，现在有一个新的记录：这是历史上第一次两类咖啡之间的价差超过35雷亚尔（6.35美元）。第二个记录是，罗布斯塔咖啡的价格持续了整整一个月 - 在9月份 - 都高于阿拉比卡咖啡，这是CEPEA指数历史上的首次。

Source: Peabirus

### 用咖啡壳制成生物炭

汽车制造商Stellantis将在巴西米纳斯吉拉斯州用咖啡壳制成生物炭，以实现其脱碳目标。用作生物炭生产原料的咖啡壳在大气中不会分解，因此不会释放甲烷，甲烷是一种导致全球变暖和碳排放的气体。虽然其他公司更喜欢种树，但Stellantis希望利用该州的大型咖啡生产来减少碳排放。

Source: Movimento Econômico

## 巴西合作社将利用人工智能对咖啡进行分级

总部位于新加坡的ProfilePrint公司，已与巴西两家大型咖啡出口合作社Cooxupé和Minasul以及代表巴西农业部门的政府支持机构即国家农业联合会（CNA）签署了协议。通过采用ProfilePrint的人工智能解决方案，这些巴西机构可以更好地支持农村生产者对咖啡样本进行快速质量评估，以提高效率并缩短咖啡分级时间。该公司的分析仪通过ProfilePrint配料质量平台上的人工智能模型捕获在线加工的食品配料的数字指纹，以预测质量、风味特征，甚至拼配建议。

Source: ProfilePrint

## 利用再生农业应对气候变化

再生农业已成为巴西米纳斯吉拉斯州塞拉多地区咖啡应对气候变化的最佳解决方案。对于种植者来说，它使种植园能够应对极端天气事件；对于购买咖啡豆的公司来说，再生农业是实现减少碳气体排放目标的重要方式。有许多可持续的做法可以被认为是再生的，比如覆盖作物有助于保护咖啡免受高温导致的过热。



Source: Brasilagro

## 数字平台用于衡量咖啡生产的可持续性

全球植物营养公司即雅苒公司（Yara），正在巴西和哥伦比亚同时推出Champer平台。这是一种解决方案，可以收集田间捕获的信息，并在数字平台上进行交叉引用，以便为食品行业提供与田间生产相关的生产力、盈利能力和可持续性的情报数据。在这个初始阶段，该平台专注于咖啡，并为烘焙商和整个行业提供咖啡农场的绩效评估。基于田间数据和土壤分析等因素，该解决方案为再生实践的实施和监测提供了坚实准确的基础。

Source: FTH News

## 世界可可基金会主席访问巴西合作伙伴

世界可可基金会（WCF）主席Chris Vincent于9月在巴西参加了几次战略会议，并访问了主要合作伙伴、生产商、政府和行业。他目睹了“可可行动倡议”在实地取得的进展，并与供应链中的利益相关者进行了接触。Chris参观了可可创新中心（CIC），会见了CEPLAC的研究人员、Belterra Agroflorestas正在用可可恢复退化土地的大规模农林系统，以及在不同项目的帮助下通过持续的技术援助提高可可生产力的农户，这提高了可可社区的农民收入。



Sources: Cacau e Chocolate / CocoaAction Brasil

## Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

September 30, 2024

### Arabica Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	1,425.00 =
Mogiana	1,420.00 =
South Minas	1,420.00 =

### Arabica Pulped Naturals (R\$/ 60 kg bag)

Cerrado MG	1,475.00 ↓
South Minas	1,470.00 ↓

+ 3.9%

### Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)

Colatina-ES fair average price	1,390.00 ↓
--------------------------------	------------

### B3 (US\$/60kg Arabica bag)

Dec 2024	323.05 ↑
Mar 2025	322.50 ↑
May 2025	326.65 ↑

### Real R\$ / Dollar US\$

Sep. 30, 2024	5.44 ↓
---------------	--------

Source: www.qualicafex.com.br

## 目前的罗布斯塔咖啡价格的背后是什么？

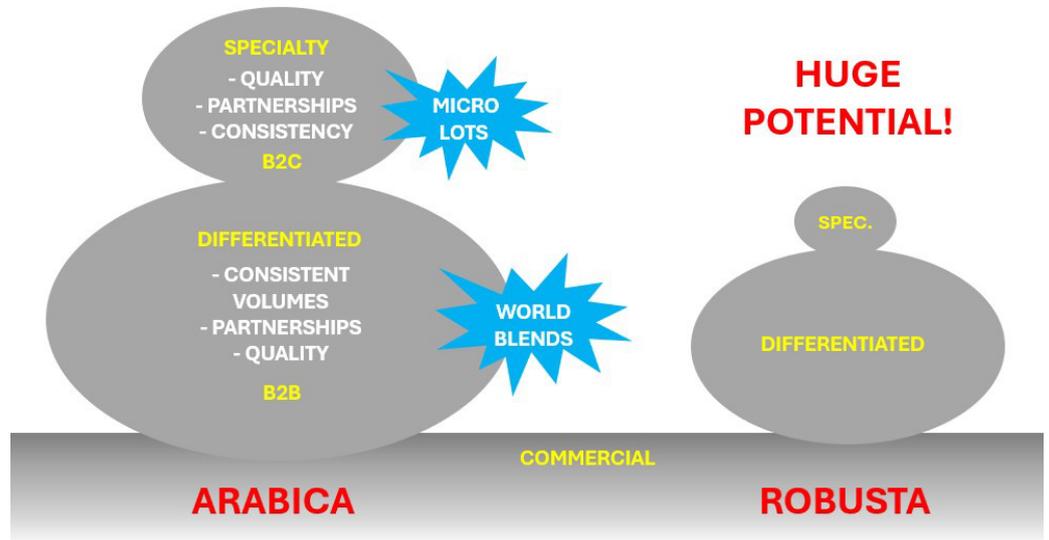
这个问题的答案有很多，但归根结底，是需求增加还是供应短缺？也许两者都有！

由于习惯于茶的新消费人群进入庞大的亚洲市场，以及阿拉比卡咖啡价格高，需要使拼配咖啡的价格更实惠，因此罗布斯塔咖啡的需求正在增加。

此外，罗布斯塔咖啡在几个产地的加工的改进使其在大多数拼配中的参与度得以提高。现在有很多关于精品罗布斯塔咖啡的讨论，但对100%罗布斯塔精品咖啡的实际需求才刚刚开始发展。同样，巴西速溶咖啡行业主导的速溶咖啡重新定位的努力，可能会推迟或避免从速溶咖啡和罗布斯塔咖啡向阿拉比卡咖啡的迁移。

尽管咖啡主要是一种热饮，但我多年来一直在使用的咖啡类型和雪人之间的类比现在更有意义了，因为冷萃在美国越来越多！就我们这里的观点而言，主要与商业咖啡（焙炒和速溶咖啡）相关的罗布斯塔咖啡，正在从咖啡店提供的第一波差异化产品上升到第二波，甚至开始进入以精品咖啡为主的第三波和第四波。

我所说的“世界拼配”，例如最畅销的胶囊咖啡和领先的咖啡连锁店的家庭自制拼配咖啡，可能有相关的罗布斯塔咖啡参与，这可能是由于上述原因而增长的。精品罗布斯塔也可以作为微批次出售，但实际案例仍然很少。



上述情形对罗布斯塔种植者很有吸引力，考虑到阿拉比卡咖啡产量增长不多，短期内可能不会改变。除了巴西和乌干达，罗布斯塔的产量也几乎没有增长。它开始在除巴西以外的拉丁美洲发展，但仍处于起步阶段。相反，它在越南是稳定的或下降的，在其他地方增长不多。因此，CEPEA的巴西咖啡价格指数显示罗布斯塔（康尼隆）咖啡在整个9月份的价格高于阿拉比卡咖啡也就不足为奇了。

由于红海问题，物流也无法帮助罗布斯塔从乌干达和越南向欧洲供应。这可能会突然改变，但问题是什么时候。

最后一个难题是，考虑到生产罗布斯塔咖啡的成本低于阿拉比卡咖啡，巴西和乌干达以外的产区的罗布斯塔咖啡产量大幅增加以及这两个国家继续增长的时机是否成熟？这可能是一个中期趋势 - 增加产量需要时间 - 即使罗布斯塔的价格从目前的高位下跌，种植者仍能获利。这种扩张的程度和阿拉比卡咖啡的价格可能会告诉我们罗布斯塔咖啡的价格会发生什么。

有关罗布斯塔咖啡的更多信息，请参阅之前的电子月报“展望”文章：

罗布斯塔咖啡的生产和消费的增加 - May 2022

[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_178\\_chinese\\_version.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_178_chinese_version.pdf) and

越南、印度尼西亚和印度：经济奇迹和罗布斯塔咖啡

[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_183\\_chinese\\_version.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_183_chinese_version.pdf)

## 再议罗布斯塔咖啡的加工

### 日晒罗布斯塔咖啡：保持质量和提高价格

大多数罗布斯塔咖啡鲜果 - 未成熟的、成熟的和过熟的 - 在采收后都会一起日晒处理。这样的加工处理会错过避免咖啡缺陷的好机会。含水量在40%至60%之间的咖啡鲜果被放在一起同时干燥，且通常比技术上建议的干燥速度快些，其结果明显是最终产品干燥不均匀。更糟糕的是，未成熟的和部分成熟的鲜果在这个过程中往往会变成黑豆。避免不均匀干燥和黑豆的一个简单方法是使用机械虹吸，这是一款由Pinhalense发明并获得专利的机器，可以将过熟的和部分已干燥的鲜果从未成熟的和成熟的鲜果中分离出来。这两组鲜果中的每一组具有非常不同的水分含量，应该分别在阳光下或机械上干燥，以节省劳动力和燃料并避免黑豆。



LSC  
Compact Mechanical Siphon

，以节省劳动力和燃料并避免黑豆。

### 蜜处理和水洗罗布斯塔咖啡：品质不同、更多用于拼配和价格更高

长期在印度近年来在乌干达做水洗罗布斯塔咖啡、现如今在巴西做蜜处理康尼隆咖啡的长期经验表明，水洗罗布斯塔可以获得高达30%甚至更多的价格溢价。皮亚兰斯（Pinhalense）鲜果加工设备 - 机械清洗机（即机械虹吸）LSC、脱皮机ECO SUPER和脱胶机DMPE - 可以从罗布斯塔咖啡中获得最佳品质，无论它们是如何采收的。



LSC Mechanical Siphon



ECO SUPER Pulper



DMPE Mucilage Remover



### 干燥：质量更好更均匀、缺陷更少价格更优惠

快速干燥和/或使用立式或静态干燥机（这些机器不能很好地在咖啡中分散热量），会导致咖啡的最终水分不均匀，使咖啡豆过度干燥或干燥不足。过度干燥的咖啡在脱壳时可能会破碎，而干燥不足的（“湿”）咖啡豆在储存时可能会发酵。此外，使用不干净的混有烟雾的热空气会将不必要的气味转移到咖啡豆上。避免黑豆、碎豆和发酵豆的一个简单方法是使用Pinhalense的SRE旋转干燥机和热交换器。干燥速度可以在皮亚兰斯（Pinhalense）旋转干燥机上完全控制，该干燥机在确保最终产品均匀干燥的过程中为所有咖啡提供相同的热量。使用Pinhalense燃油效率高的FTD热交换器可以避免咖啡豆中产生不必要气味的风险。



FTD heat exchanger and SRE drier



避免黑豆、碎豆和发酵豆的一个简单方法是使用Pinhalense的SRE旋转干燥机和热交换器。干燥速度可以在皮亚兰斯（Pinhalense）旋转干燥机上完全控制，该干燥机在确保最终产品均匀干燥的过程中为所有咖啡提供相同的热量。使用Pinhalense燃油效率高的FTD热交换器可以避免咖啡豆中产生不必要气味的风险。

最后，在对部分已干燥的咖啡生豆/已脱壳罗布斯塔咖啡进行干燥时（在许多罗布斯塔生产国的干壳豆加工厂是这种情况），使用Pinhalense SRE旋转干燥机还有另一个好处：咖啡生豆在一定程度上被抛光，其外观得到了改善，一些人声称，咖啡的涩味也减少了。

## 罗布斯塔咖啡鲜果和带壳豆在农场和干豆加工厂的脱壳

罗布斯塔咖啡的脱壳通常在生产地或附近进行，即在大型农场本身或位于咖啡采集点的中小型脱壳厂进行，隶属于中间商、合作社、贸易商或出口商。如果操作不当，脱壳可能会导致效率低下和重大损失。这里

的损失是指咖啡豆的外观损伤、咖啡豆过热和低含水量、咖啡豆随糠壳一起排出等。Pinhalense冷脱壳机经过特殊设计，可以避免上述影响产量、咖啡方面最重要的是影响咖啡口味的问题。大家知道，Pinhalense脱壳机可以将咖啡产量提高1%至2%，这个收益足以在1至2年内支付机器的成本，具体取决于使用强度，尽管质量有所提高。CON系列组合式脱壳机配有1个预清洁器（可选）、1个流化床式的除石器、1个高效脱壳机和1个多通道风选器，所有这些都组装在一个单一结构中。该系列中的最新设备是COMPACTA，顾名思义，更简洁且更容易安装。有关COMPACTA的更多信息，请访问月报第173期（[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_173\\_chinese\\_version.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_173_chinese_version.pdf)）。



COMPACTA



CON

当生产国的消费可能成为世界消费的强大驱动力，罗布斯塔咖啡可能会获得市场份额时，组合式脱壳机系列因其高效加工从精品咖啡到商业级的所有类型咖啡的能力而走在前列，在产量、质量和价格方面都有重大收益。

## 干咖啡加工厂：分离精制以提高质量和价格并进入不同的市场

如果无法避免咖啡中的缺陷，并且有缺陷的罗布斯塔咖啡到达干豆加工厂，就像大多数时候一样，那么必须将缺陷分离出来。第一步是使用Pinhalense预清洁机（PRELI）和除石器（CPFBNR）及其各自的吸尘系统，从进入的咖啡生豆中去除所有杂质包括石头。下一步是先按颗粒大小进行分离，使用Pinhalense粒径分级机（PI、PII或PFA）来满足客户的需求并进入不同的市场，然后按密度（“重量”）进行分离，用Pinhalense重力分选机（MVF）去除缺陷（例如：轻质、空心或畸形的咖啡豆）。粒径分级机在分离罗布斯塔缺陷中的作用常常不被理解。Pinhalense粒径分级机能够以不同的方式提高从罗布斯塔咖啡中分离出密度和颜色缺陷。如有必要可以将不同目数的咖啡豆再拼配起来以发往不同的市场。

## 结论

P&A/Pinhalense专家可以解答您的需求，避免和消除缺陷并提高罗布斯塔咖啡的质量。上述Pinhalense机器有不同型号和不同尺寸可供选择，满足微型、小型、中型和大型种植者以及各种规模的壳豆加工商和贸易商的需求。