

# CONFIDENTIAL

您获取巴西咖啡业信息的最好来源，而且，本期还有：

- 增加价值以实现利润最大化 (PAGE 3)
- 最新推出 CALORATTO PRO ROASTER 烘焙机 (PAGE 4)

## 巴西咖啡媲美精品葡萄酒：产地与风土

巴西咖啡正在经历重大变革，越来越注重品质和差异化。研究进展、基因改良以及技术的运用，使得咖啡的感官特性更加复杂多样。发酵技术和新的收获后处理方法进一步丰富了口味的多样性。甚至一度被视为劣质的康尼隆咖啡，也因品质的大幅提升而逐渐获得认可。这一趋势使咖啡更接近葡萄酒的逻辑，即强调产地和风土条件。尽管取得了这些进步，但该行业在扩大精品咖啡生产和提升国际知名度方面仍面临挑战。

Source: Pesquisa FAPESP

## 巴西在全球高端咖啡市场中的地位

巴西凭借种植稀有品种 Eugenioides，在全球高端咖啡市场上占据了一席之地。该产品每袋售价高达 18,000 美元，因其稀有性、低咖啡因含量以及甜美柑橘般的感官特征，引起了国际社会的强烈兴趣。经过十年的试验，种植者名为路易斯 (Luiz Paulo Dias Pereira Filho)，现在种植了 5 公顷该品种的咖啡，并看到了亚洲和中东等市场日益增长的需求。这使巴西成为稀有和超高端咖啡领域的全球参考。研究表明，Eugenioides 基因在提高阿拉比卡咖啡品质方面发挥着重要作用，这进一步提升了其价值。

Source: Agência P1

## 地形对农林复合咖啡园土壤质量的影响

一项研究表明，地形对巴西农林复合咖啡种植园的土壤质量有直接影响，因为它会影响水分动态、养分积累和土壤的物理性质。该研究项目分析了不同的地形位置和土壤深度，并表明这些变化会影响植物的生长和生产力。结果表明，在具有异质性地形的地区，标准化栽培方法可能并不有效。因此，根据地形条件调整农林复合栽培系统（在巴西仍较少使用）可能会提高产量和效率，并有助于咖啡种植的可持续性。

Source: Notícias Agrícolas

## 康尼隆品种助力圣埃斯皮里图州提高生产力

经过数十年的研究和基因改良，巴西圣埃斯皮里图州 (Espírito Santo) 现在所依赖的咖啡品种的产量更高、抗逆性更强，且更适应该州不同的气候条件。管理得当的地区每公顷咖啡产量已超过 9 吨。这些品种所需的农药更少，且在田间的整齐度便于种植和收获。

Source: Conexão Safra

## 降雨量、咖啡豆发育与创纪录的产量

根据圣保罗大学路易斯·德·奎罗斯农学院 (ESALQ/USP) 的一项研究，在去年12月经历了一段时间的高温和干旱之后，2026年初的降雨量显著促进了咖啡豆的生长。3月的降雨量有助于阿拉比卡咖啡豆的进一步生长以及罗布斯塔咖啡豆的最终发育。预计咖啡产量将创历史新高。

Source: Centro do Comércio de Café de Minas Gerais



## 巴西初创公司从培育脂肪转向“咖啡基可可”

巴西初创公司 (Cellva Ingredients) 筹集400万美元，加速开发由咖啡鲜果制成可可替代品。该公司放弃了最初在实验室生产培育脂肪的计划，现在正专注于与咖啡相关的可持续原料。该产品名为CoffeeCoa，使用咖啡副产品，是全球可可价格上涨的应对替代品。该公司计划扩建位于马瑙斯的半工业设施，并扩大生产规模。其目标是在2026年达到约1,000吨的产量。该计划结合了创新、循环经济以及减少食品行业对环境的影响。

Source: AgFeed

## 建立合作伙伴关系以验证圣保罗州的可可种植情况

巴西可可原料公司 (Gencau) 与巴西农业合作社 (Coopercitrus) 建立了合作伙伴关系，以验证圣保罗州的可可种植情况。该举措结合了Gencau的行业专长和Coopercitrus广泛的网络和实地经验，以负责任的方式开发技术知识。作为第一步，将建立一个技术展示区，用于田间试验和农艺监测。目标是在大规模商业扩张之前生成一致的数据，以降低种植者的风险。该项目还旨在确定可可适应圣保罗州气候的最佳条件。

Source: Mercado do Cacau

## 2026年可可展览将实现增长并推出新功能

2026年可可博览会 (ExpoCacau) 将于8月25日至27日在巴西巴伊亚州的伊列乌斯举行，并将巩固其作为巴西可可供应链中的领先商业和技术活动的地位。该活动由巴西可可行动组织 (CocoaAction Brasil) 主办，旨在推动该行业发展，促进商业机会，并在生产者之间分享知识。活动内容包括一个贸易展览会，展示机械、农资投入和农业解决方案的参展商，以及第八届年度可可论坛，该论坛将讨论再生农业和生产力等主题。此外，还计划进行技术演示、实地考察和实际操作课程。首届活动吸引了约6,000名参观者，并达成了约4,800万美元的商业交易；预计2026年将吸引8,000名参与者。

Source: CocoaAction Brasil

## Brazilian Prices

Main Producing Regions / Farm Gate

March 31, 2026

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

Cerrado MG	1,905.00 =
Mogiana	1,900.00 =
South Minas	1,900.00 =

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

Cerrado MG	2,005.00 ↓
South Minas	2,000.00 ↓

+ 5.5%

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

Colatina-ES fair average price	980.00 ↓
--------------------------------	----------

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

May 2026	397.30 ↑
Jul 2026	370.10 ↑
Dec 2026	333.30 ↑

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

Mar 31, 2026	5.18 ↑
--------------	--------

Source: www.qualicafex.com.br

## 增加价值以实现利润最大化

这是上个月的《展望》的续篇，我将再次从我在中美洲听到的一番评论谈起，这次是一位中型农场主说的。

有评论指出，与向贸易商/出口商出售顶级品质的精品咖啡相比，他们在农场所在城镇的市场上烘焙并销售品质较低的咖啡能赚更多的钱，获得更高的利润。这为我在下文关于增加价值的评论奠定了基础。

从P&A对咖啡市场的“雪人”描绘的“头部”开始，关于精品咖啡所享有的附加值已有诸多论述。然而，关于种植者（尤其是小农户，但其他规模种植者同样面临挑战）在增加这一价值时所面临的挑战，却鲜有著述，因为这取决于市场准入。长话短说，随着咖啡在农场和烘焙商之间转手次数增多，种植者所增加的价值也随之减少。

就“雪人”的“主体”——即注重品质的咖啡连锁店、单份装和品牌所购买的差异化咖啡而言，年复一年都需要大量品质稳定的咖啡豆。这就引出了一个问题：种植者如果想保留原本会与贸易商分享的附加值，就需要将他们聚集在一起。这反过来又提出了小农种植者团体、协会或合作社进行集中鲜果加工和干燥的需求，这一主题在之前的几篇《展望》文章中已有论述。

在上述两种情况下——精品咖啡和差异化咖啡——种植者必须通过直接贸易和/或合作社与协会，以及营销和推广的支持，设法获得更大比例的价格收益。

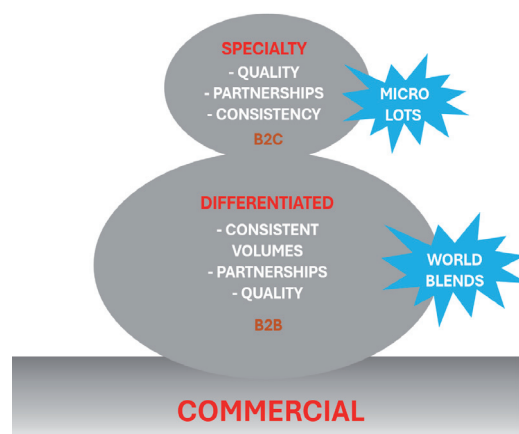
由于为商业咖啡增值的难度更大，本文开头提到的农场主所采用的方案——在当地市场烘焙并销售——是一个颇具吸引力的选择。

烘焙设备是必不可少的，种植者可以选择依赖全球许多咖啡产区已有的服务提供商，或者，对于种植者群体、大型农场主或合作社而言，可以自行购买设备。咖啡烘焙机有各种产能规格可供选择，从很小的设备开始。

还有一些机构可帮助种植者将咖啡推向零售市场，例如，在2025年7月的月报（[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_216\\_jul2025.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_216_jul2025.pdf)）中的“本月机器”板块提到的哥伦比亚国家咖啡联合会（FNC）的联合烘焙项目（CIR）。巴西的大型咖啡合作社Cooxupé如今是该国最大的咖啡烘焙商之一。

《展望》文章在2024年2月刊登的《从农场到（本地和区域）消费者的价值增值》（[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_199\\_february2024.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_199_february2024.pdf)），对上述提出的方案进行了更为详尽的阐述。种植者可以将各种品质的咖啡推向市场，但在当地村庄或城镇销售的机会，是他们为品质较低的商业咖啡增值的独特方式，否则这些咖啡只能以最低价作为生豆出售。

在上个月的《展望》一文中，我曾写道，为了实现利润最大化，可能需要生产少量低品质的咖啡。现在，我补充一点，这些咖啡可以在当地市场进行烘焙和销售，以进一步增加利润。



## 最新推出CALORATTO PRO ROASTER烘焙机: 专业咖啡烘焙的革新

CALORATTO PRO ROASTER烘焙机的推出, 是享有声誉的CALORATTO系列的新一代产品, 它保持了公认的坚固性和高效性, 并能够实现更专业的烘焙。

### 以用户为中心的创新

CALORATTO PRO ROASTER烘焙机最显著的进步之一是其全新的集成控制系统, 该系统配有内置屏幕, 旨在简化操作同时又不失精确度。

现代界面的引入改变了用户体验, 并允许将所有功能集中在一个地方。与Artisan和Cropster的直接集成, 消除了对外部计算机的需求, 而15.6英寸电容式触摸屏则提供了流畅、类似智能手机的交互体验。



, 确保烘焙风味曲线更加准确且可复制。

### 对烘焙过程的完全控制

新款烘焙机保持了传统CALORATTO系列相同的高级控制水平, 使操作人员能够实时调整关键变量, 如气流、滚筒速度和火焰功率。

此外, 该系统还允许用户直接在软件中标记关键的烘焙进程 — 如转折点、干燥结束或首次爆裂 (即一爆) — 从而显著提高烘焙曲线的可重复性和一致性。

### 超越进化: 树立新标杆

CALORATTO PRO ROASTER烘焙机不仅仅是一次升级。它是一款将烘焙控制提升至全新水平的解决方案, 将技术、高效性和易用性集于一身。

PRO专业版的推出并不会取代传统系列。标准版CALORATTO烘焙机仍将生产和供应, 以便每位客户能够选择最适合其操作需求和自动化水平的型号。

该烘焙机的批次烘焙量分别有5公斤、10公斤、15公斤、30公斤和60公斤等几款型号可供选择, 具有高度的操作灵活性, 并且根据不同的烘焙特性, 每小时可烘焙4批次。

如需了解更多关于CALORATTO PRO ROASTER烘焙机的信息, 请联系我们的团队, 探索这项技术如何革新您的烘焙工艺。