



PROPOSTA

Programa de Implantação de Agroindústrias de Pequeno e Médio Porte de **Derivados de Cacau e Chocolates Especiais**

***Almir Martins dos Santos
Antonio César Costa Zugaib
Fernando Antonio Teixeira Mendes
Raimundo Camelo Mororó***

Coordenação: Manfred W. Müller



PORQUE?

BUSCAR ALTERNATIVAS PARA A BAIXA RENTABILIDADE DA CACAUICULTURA BRASILEIRA E INSTABILIDADE DE PREÇOS NO MERCADO INTERNACIONAL.



JUSTIFICATIVA

1.EXISTE MERCADO

**2.NO BRASIL AINDA NÃO EXISTE UMA MARCA
COM FATOR DE QUALIDADE**

3.EXISTEM PRODUTORES QUE QUEREM MUDAR

**4.EXISTE UM PARQUE INDUSTRIAL NACIONAL
DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA
PEQUENOS E MÉDIOS**

**5.ESPAÇO NÃO COMPETITIVO COM O
ATUALMENTE INSTALADO**



PROBLEMA

INEXISTÊNCIA DE CRÉDITO ESPECÍFICO.

CONCEITO ADOTADO PARA PRODUÇÃO DE CACAU FINO NO BRASIL É INCOMPLETO.

•AS FASES DE COLHEITA, QUEBRA, FERMENTAÇÃO E SECAGEM CONSIDERA-SE COMO TESTADAS E COM POSSIBILIDADES DE TRANSFERÊNCIA (FÍSICAS).

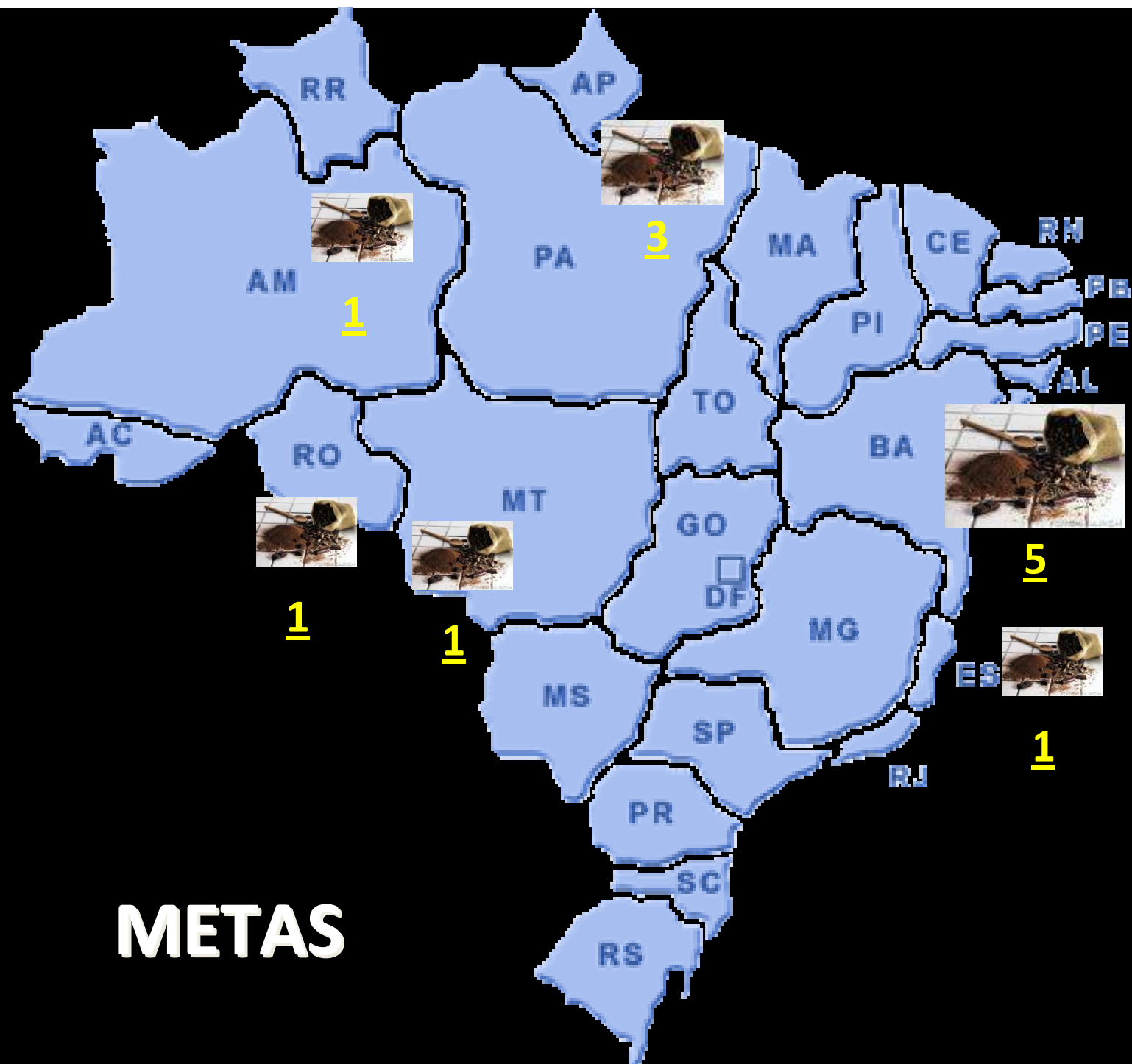
•FALTA ANÁLISE SENSORIAL QUE DEFINEM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA E GOSTO)



OBJETIVOS

Agregar valor à cacauicultura através da implantação de agroindústrias de derivados de cacau e chocolates especiais de pequeno e médio porte nas regiões brasileiras produtoras de cacau.

- **Identificar áreas potenciais.**
- **Viabilizar crédito.**
- **Organizar comitê para instalação e operacionalização do Programa.**
- **Elaborar Regulamento Técnico (adequação tecnológica na produção e industrialização).**
- **Aumentar Emprego e renda.**



Estado da Arte

The Five Facets of Fine Chocolate





O CONCEITO DE CACAU FINO (Cacau de AROMA especial)

ICCO : Proveniente das *variedades aromáticas* Criolo, Trinitário ou « Nacional » do Equador e produzidos em países selecionado por um comitê especializado.

Indústrias: Apresentam *aromas e sabores* originais: sejam notas (aromas) frutais, florais, de madeira, de caramelo etc.

Pesquisadores: Apresenta um aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece após a fermentação.

O que distingue o cacau fino e o não fino são essencialmente de ordem organolépticas, ou seja, é o aroma e o sabor.





CLASSIFICAÇÃO DO CACAU PELO MERCADO INTERNACIONAL

O "**Bulk**", ou “cacau não aromático”: corresponde ao cacau padrão, comercializado normalmente, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou Londres. Representa 95% do mercado. O critério de análise de qualidade é definido por três parâmetros físicos: TEOR DE UMIDADE, PESO MÉDIO DO GRÃO, PROVA DE CORTE.

O **Cacau Fino** ou fino de aroma (flavour): Distingue-se por apresentar aromas e sabores especiais e nos testes de qualidade levam-se em consideração todos os critérios utilizados na análise do cacau bulk, contudo é dada uma ênfase especial aos parâmetros organolépticos.

os **Cacaos Raros** (fino especial): E o cacau orgânico e o “fair trade” que são “bulk” especiais.

Ecuador produz o cacau "Nacional" com **notas florais**: o gosto "Arriba". Este cacau representa apenas 30% da produção do país.

Venezuela possui 8 regiões cacaueiras diferentes. Que se caracterizam pelo binômio "território – variedades". Melhores regiões:

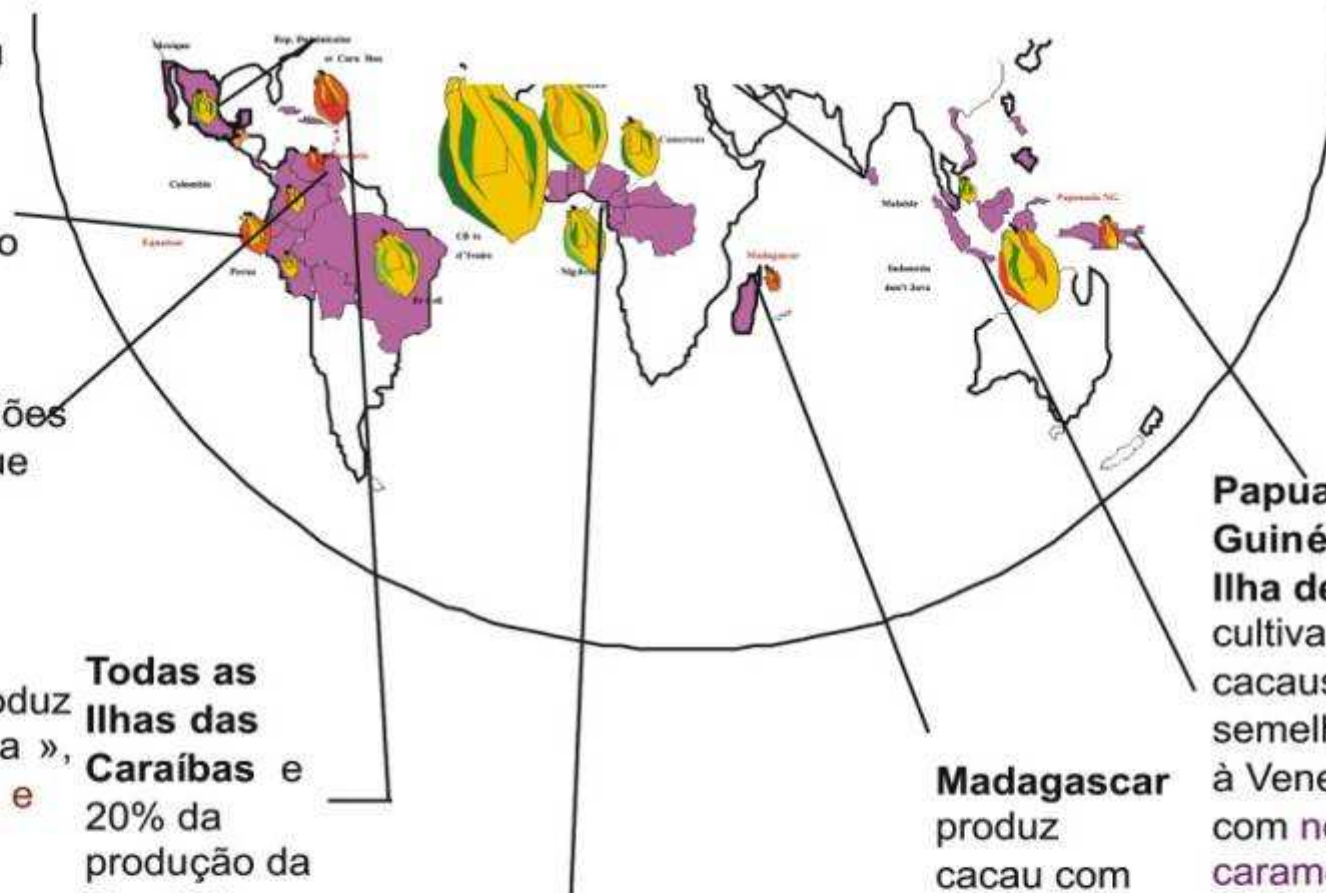
- O "Sur del Lago", produz cacau do tipo « Porcelana », que possui **notas de mel, e de caramelo**.
- "Puerto Cabello", com cacaueiros: Criolo, Trinitário e Nacional, produzem cacaos com **aromas de caramelo, e de nozes frescas**.

Todas as Ilhas das Caraíbas e República Dominicana, produzem cacaos finos com **aromas de madeiras, de frutas secas e de fumo**.

São Tom é, Forasteiro Amelonado, originário do Brasil possui características aromáticas de **achocolados sutis**, ampliadas por um solo vulcânico e um clima equatorial muito favorável ao cacau.

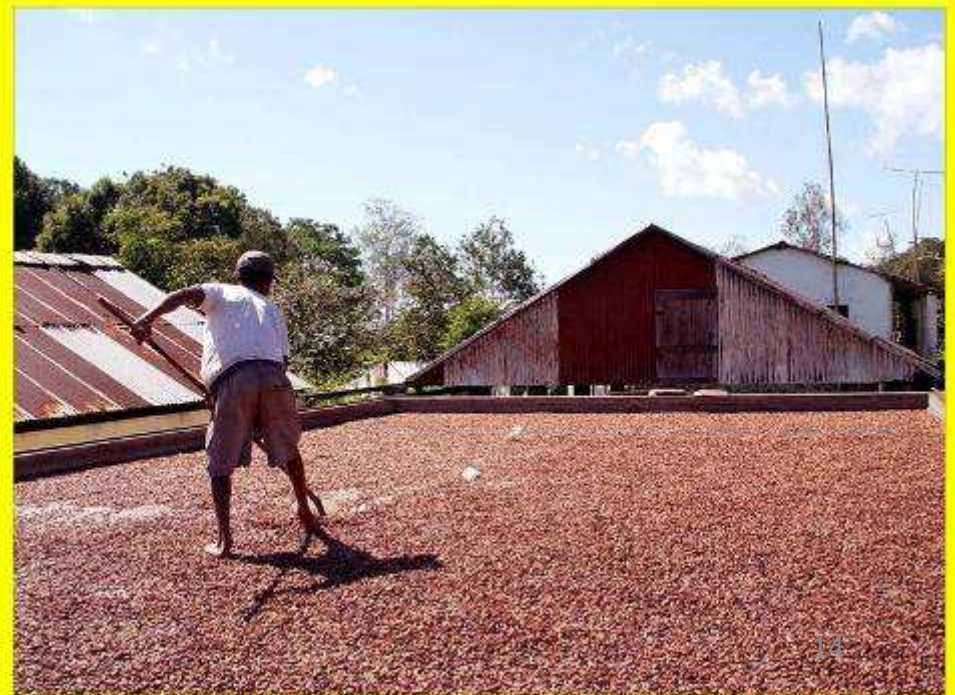
Madagascar produz cacau com aromas de **frutas vermelhas ou amarelas com acidez especial**.

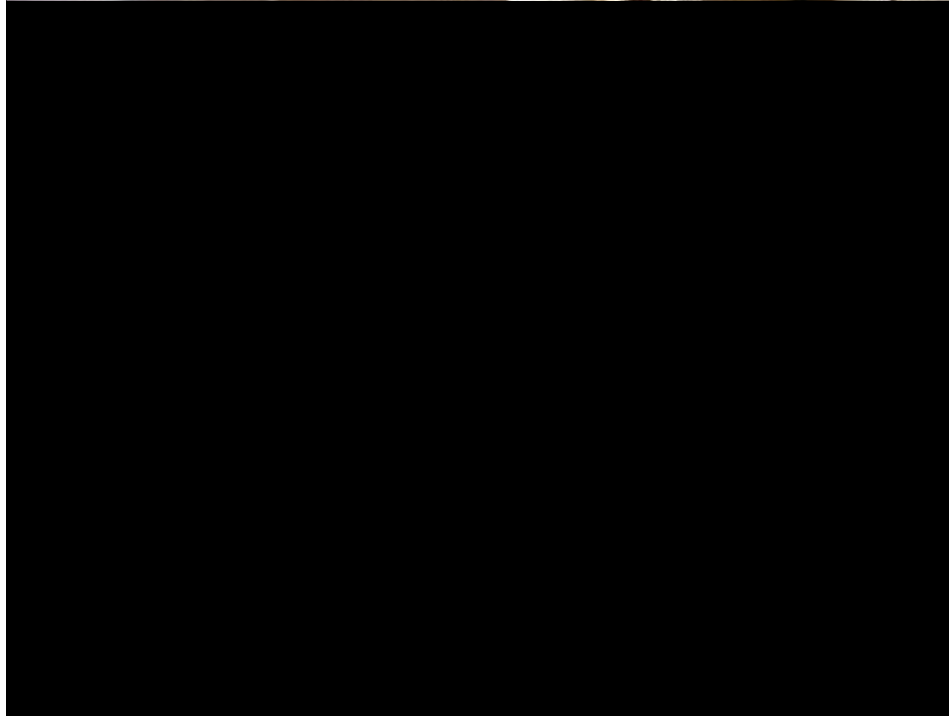
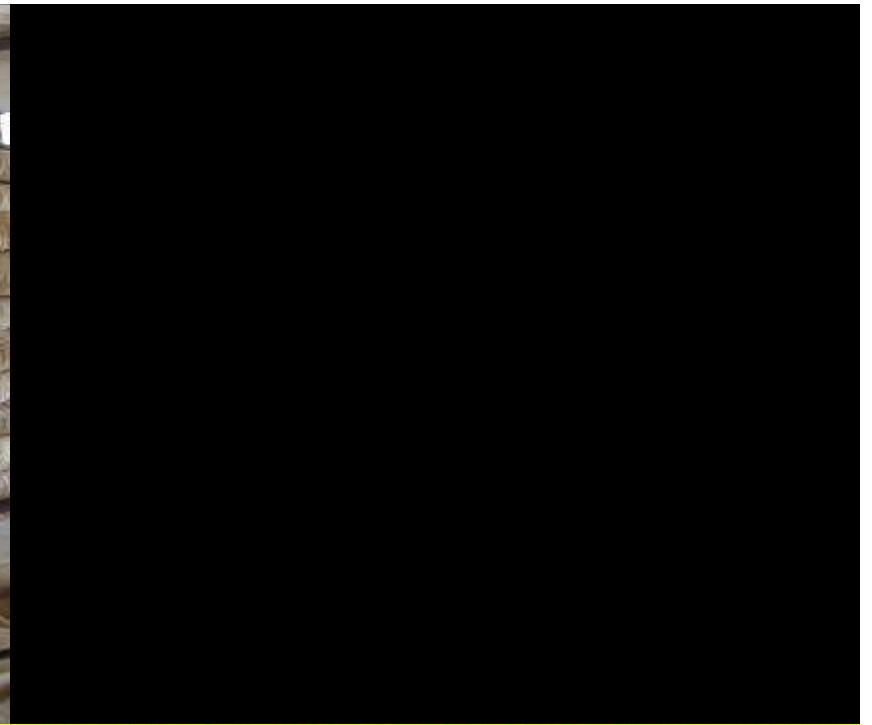
Papua-Nova Guiné e a Ilha de Java cultivam cacaos finos semelhantes à Venezuela, com **notas de caramelo e de especiarias**.









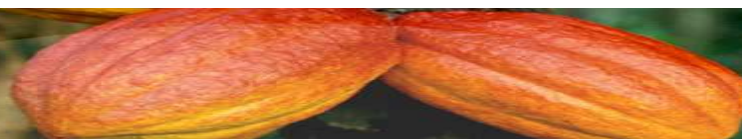




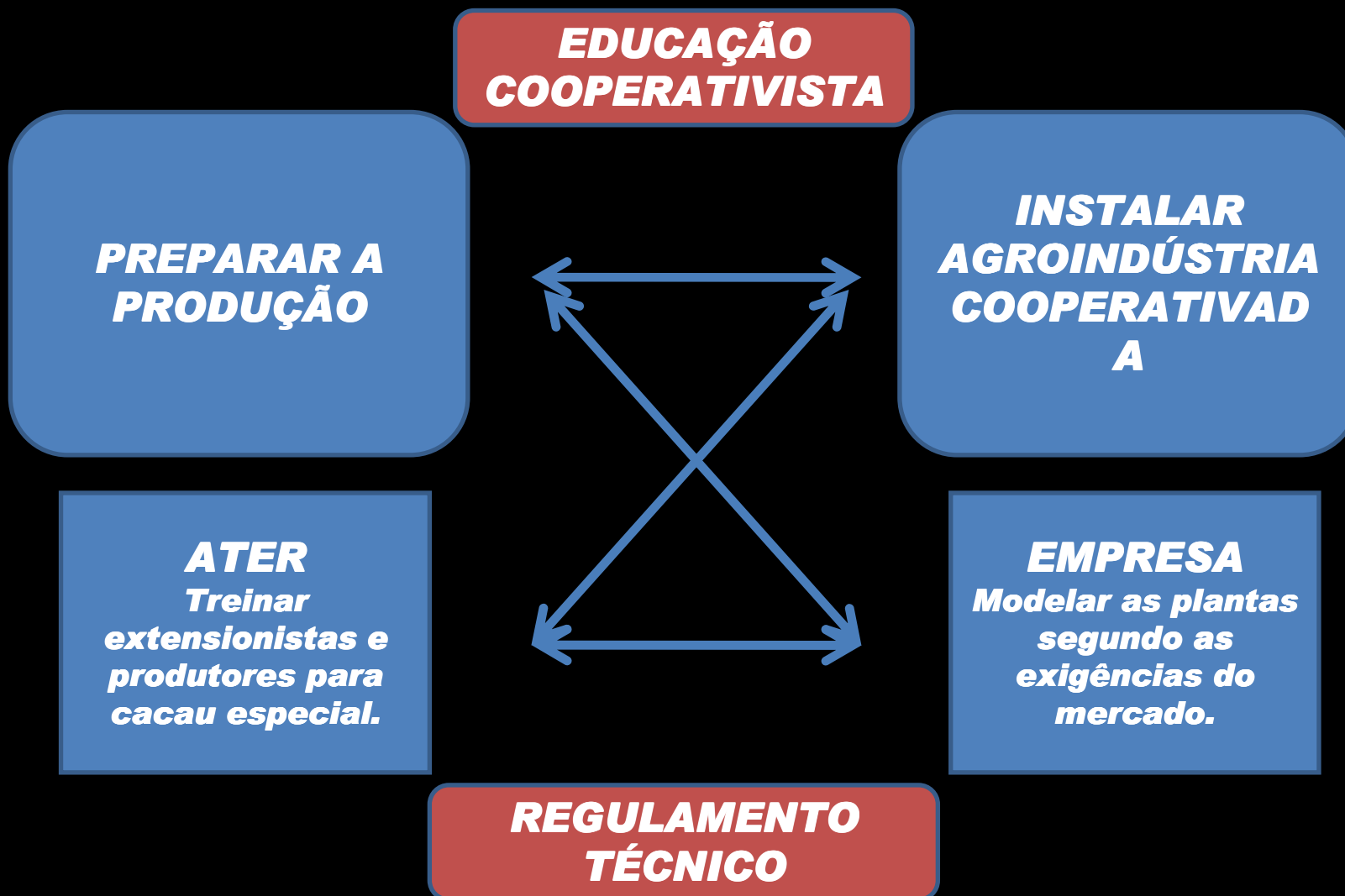
A IDÉIA

AGROINDUSTRIALIZAÇÃO COOPERATIVA

- **Novas fábricas de produtos de cacau processados e chocolates sustentado em um novo modelo.**
- **Produção integrada e controlada pelo complexo rural (matéria prima especial).**
- **Produção localizada adequadamente.**
- **Valorização do produto.**
- **Diversifica subprodutos e mercados.**
- **Reduz custo de armazenamento e transporte.**
- **Produtor apropria ganhos obtidos na cadeia produtiva.**
- **Exige compreensão de que o cooperativismo deve ser racional e viável como empresa.**



ESQUEMATIZAÇÃO DA IDÉIA





OBRIGADO