



10/2018

Cinco curiosidades sobre o café

No Dia Internacional do Café, conheça desde os benefícios dos aminoácidos até a alta no consumo em cápsulas

São Paulo, 1 de outubro de 2018 – Poucos resistem ao café fresquinho. Seja logo após a refeição ou para espantar o sono, ele é apreciado nas mais diversas culturas ao redor do planeta. Em celebração ao **Dia Internacional do Café (1º de outubro)**, Thiago Miqueleto, gerente de marketing da divisão de Agronegócios da Ajinomoto do Brasil, destaca cinco curiosidades sobre a bebida que está entre as mais consumidas no mundo:

- **Produção nacional**

O Brasil lidera a produção de café mundial, pois conta com extensa área produtiva e condições climáticas favoráveis para o cultivo dos grãos. Segundo estimativa da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), no ano de 2018 a produção brasileira será recorde, com 59,9 milhões de sacas de 60 quilos. No ranking mundial de consumo, o país perde apenas para os Estados Unidos

- **Cultivo com aminoácidos**

Os aminoácidos estão diretamente ligados à formação de compostos aromáticos no café, influenciando no aroma e sabor da bebida. Produtores de regiões como Minas Gerais e Espírito Santo utilizam fertilizantes enriquecidos com esses compostos, a exemplo dos fertilizantes da AJINOMOTO, aumentando a produtividade, a resistência a estresses e resultando em grãos de melhor qualidade, principalmente voltados à exportação.

- **Expresso ou coado?**

Depende do gosto de cada pessoa. Ambos extraem diferentes propriedades do café, por isso, não existe melhor forma para se apreciar a bebida. O expresso é mais forte ao paladar, sendo mais ácido e encorpado – ideal para começar o dia. Já a preparação coada possui textura mais leve, com aroma intenso.

- **Cafés gourmet**

Marcas apontando o nome dos produtores, a região que foi produzido, a variedade do café, que possuem embalagens de 250g ou menos, costumam oferecer grãos de melhor qualidade. Conhecidos como “cafés gourmet”, também apresentam os níveis de torra, que definem as características de acidez, aroma e amargor: clara (suave e mais ácido), média (equilibrado) ou escura (mais amargo e menos ácido). Uma característica essencial de cafés bons é o aroma agradável.

- **Tendência das cápsulas**

O consumo de café em cápsulas, também conhecido como monodose, é cada vez mais frequente. Segundo relatório sobre Tendências do Mercado de Café, da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café), até 2020 o crescimento será acima da média de categorias tradicionais, como grão torrado e café em pó. Atualmente, os brasileiros consomem 3 bilhões de cápsulas por ano.

Sobre a Divisão Agronegócios

A divisão Agronegócios foi estruturada em 2000 para produzir fertilizantes em um processo natural de fermentação microbiológica, que não agride o meio ambiente durante sua produção e nem em sua utilização no campo, se utilizado conforme a recomendação de uso. Hoje, a empresa atua no mercado de fertilizantes com foco nos segmentos de frutas, café e hortifrúti. Atualmente, a empresa produz 14 fertilizantes no Brasil, que fazem parte das linhas AMINO e AJIFOL[®] (foliares e de fertirrigação) e AMIORGAN[®], de fertilizantes sólidos. Confira o portfólio completo de produtos, além de benefícios e soluções por culturas no site www.ajinomotofertilizantes.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos

Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO[®], AJI-SAL[®], Tempero SAZÓN[®], Caldo SAZÓN[®], RECEITA DE CASA[™], HONDASHI[®] e SABOR A MI[®], além das sopas individuais VONO[®] e da linha de sopas cremosas e claras VONO[®] Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID[®] e FIT[™] Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis![®], que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. Atualmente, opera em 24 países, possui 123 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746