

Consumo de café no Brasil

Mestranda Ana Carolina Vieira Porto
Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição – PPGAN
Ciclo de Palestras – Alimentação e Saúde - UNIRIO



Café

Uma das bebidas mais importantes do mundo;

Compostos de destaque: Cafeína e ácido clorogênico;

Metabólitos Secundários: Ocratoxina A e Acrilamida;

Formação da Ocratoxina A

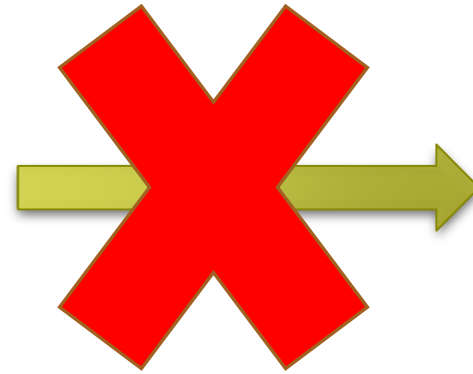
Aspergillus ochraceus,
A. carbonarius, *A.*
niger, *Penicillium*
verrucosum.



Café mofado e contaminado com OTA.

- Consumo de café no Brasil

O café natural produzido no Brasil apresenta ao longo da colheita frutos em diferentes estágios de maturação



MERCADO MUNDIAL:

Café Arábica: 64%; Café Robusta: 35%

Quantidade de das
substâncias
Sua espécie
botânica;
Tipo de
processamento;



Tipos de Torra



Café verde

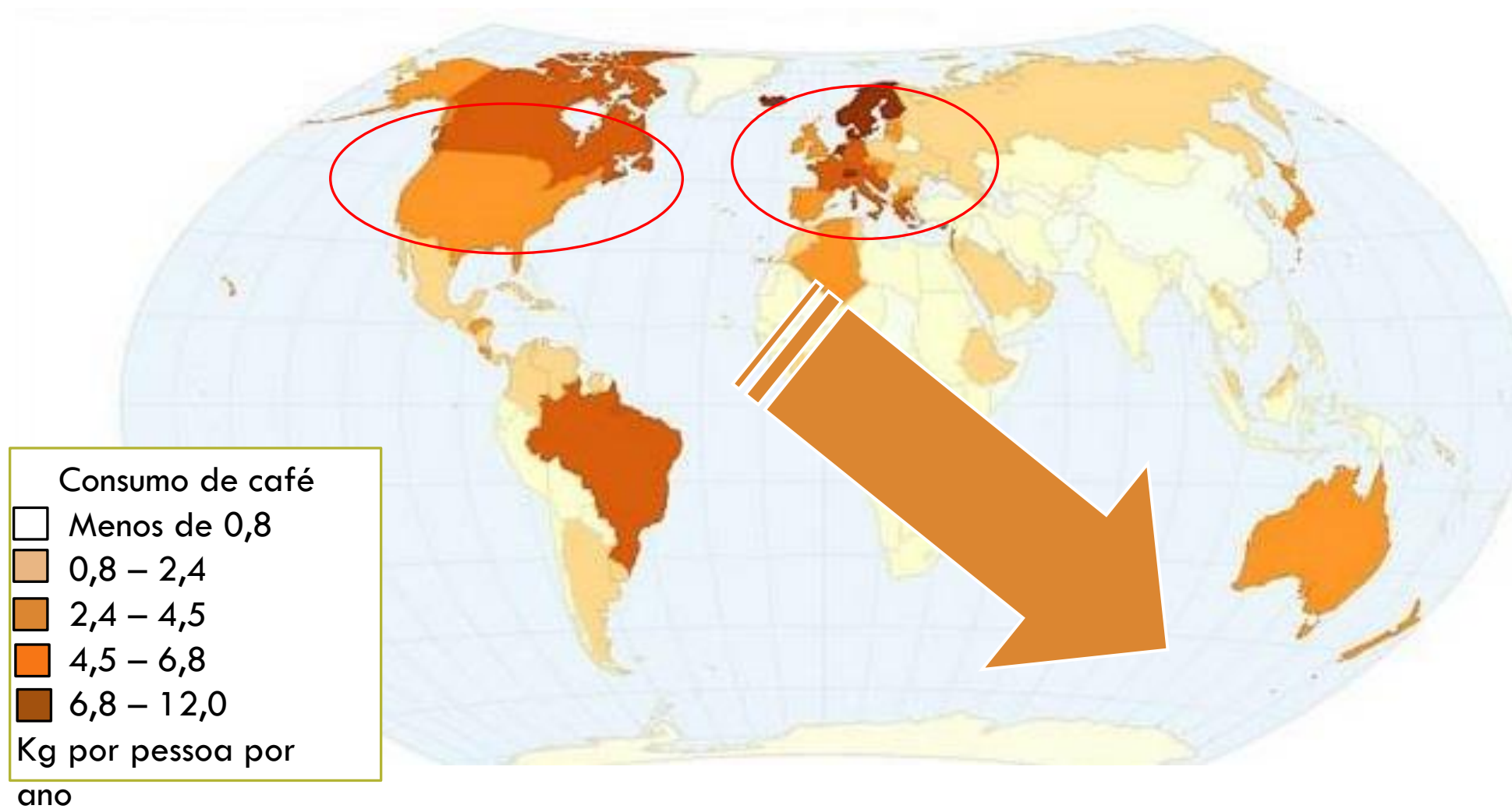
Torra clara

Torra média

Torra escura

Torra muito
escura

Consumo de café mundial anual



- ✓ O consumo interno de café no Brasil em 2013, registrou uma retração de - 1,23%, totalizando 20,08 milhões de sacas, contra 20,33 milhões de sacas em 2012.
- ✓ O consumo per capita resultou em 4,87 kg café torrado/habitante.ano, (6,09 kg café verde/habitante.ano), em comparação com os 4,98 kg café torrado/habitante.ano em 2012.
- ✓ Esta ligeira retração ao fato de que a mesa do café da manhã ganhou inúmeras novas opções de bebidas prontas para o consumo, como sucos, achocolatados, bebidas a base de soja, cuja penetração no mercado ainda é pequena comparada ao café, mas que tem apresentado um crescimento bastante elevado e concorrem com o café.

Penetração 2012

Δ pp MOV 2012 vs 2005



**As novas opções do
momento café da manhã
adentram em mais
lares**



- ✓ O café continua sendo um produto barato para os consumidores, considerando principalmente o seu custo por xícara após a preparação.
- ✓ O grande consumo ainda se concentra nas classes C e D vem procurando produtos com melhor qualidade, mesmo com preço superior, o que representa uma mudança de padrão de compra importante quanto a qualidade desses cafés.
- ✓ Cafés Fortes tem aumentado a procura em detrimento dos Extra Fortes, que normalmente são mais baratos.
- ✓ Cafés Gourmet e certificados parecem ser a nova tendência dos consumidores para os anos futuros, em um movimento natural de valorização da qualidade e da certificação.

- ✓ Cerca de 81% dos gastos na categoria café são feitos em supermercados, para abastecer principalmente o lar.
- ✓ Fora do lar, o principal canal de vendas são as padarias, que respondem por 64% dos gastos da categoria café.
- ✓ As cafeterias, apesar do seu crescimento vertiginoso, ainda respondem por 50% dos gastos da categoria café. Isto significa que consumidores degustam café em padarias e em cafeterias, no mesmo dia.

Marketing e Publicidade

- ✓ É preciso estimular o consumo de café investindo muito mais em marketing, publicidade , diferenciação e inovação de produtos.
- ✓ O comportamento dos consumidores tem sido o de ampliar a experimentação e valorizar os produtos com melhor qualidade, certificados e sustentáveis.

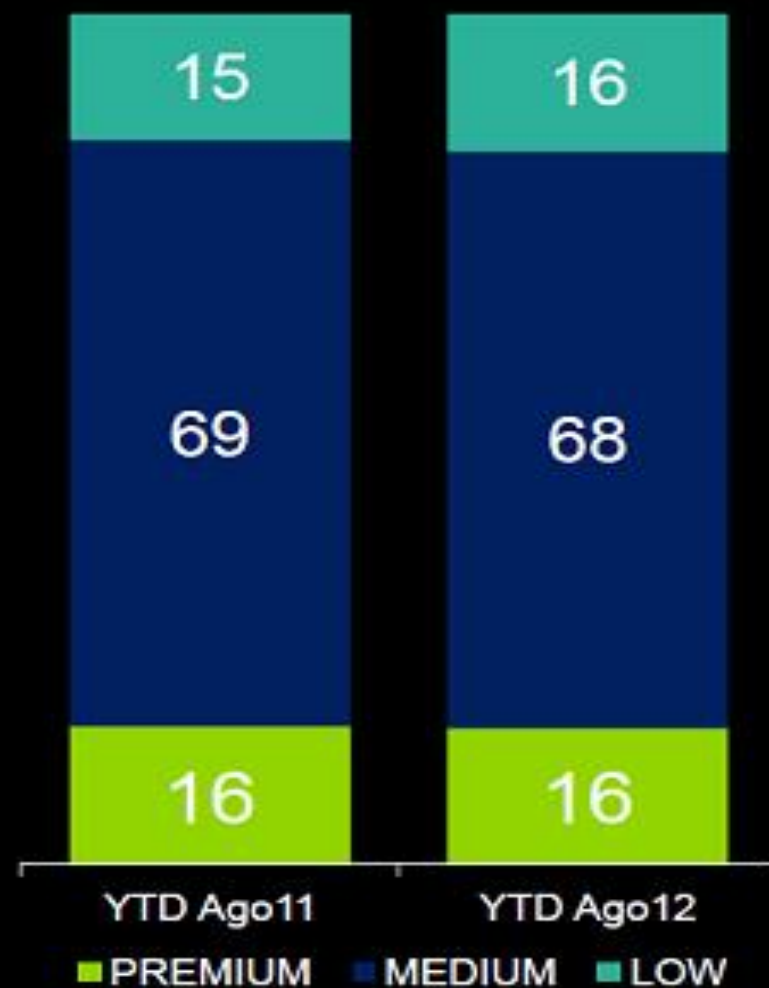
- ✓ O consumo de café fora do lar segue crescendo, representando 36% do consumo total, com um número cada vez maior de cafeterias, restaurantes, padarias, quase todos eles oferecendo cafés de qualidade boa a ótima.
- ✓ O número de máquinas de café expresso domésticas ultrapassam 850 mil unidades. E os novo tipos de equipamentos para preparação de cafés filtrados, em sachês por exemplo, ultrapassam as 300.000 unidades.

MARCAS PREMIUNS PARA O MEU DIA-A-DIA.

Preço Médio Mercado: 100%
Premium = marcas com RPM > 110%
Medium = marcas com RPM entre 90% e 110%
Low = marcas com RPM abaixo de 90%



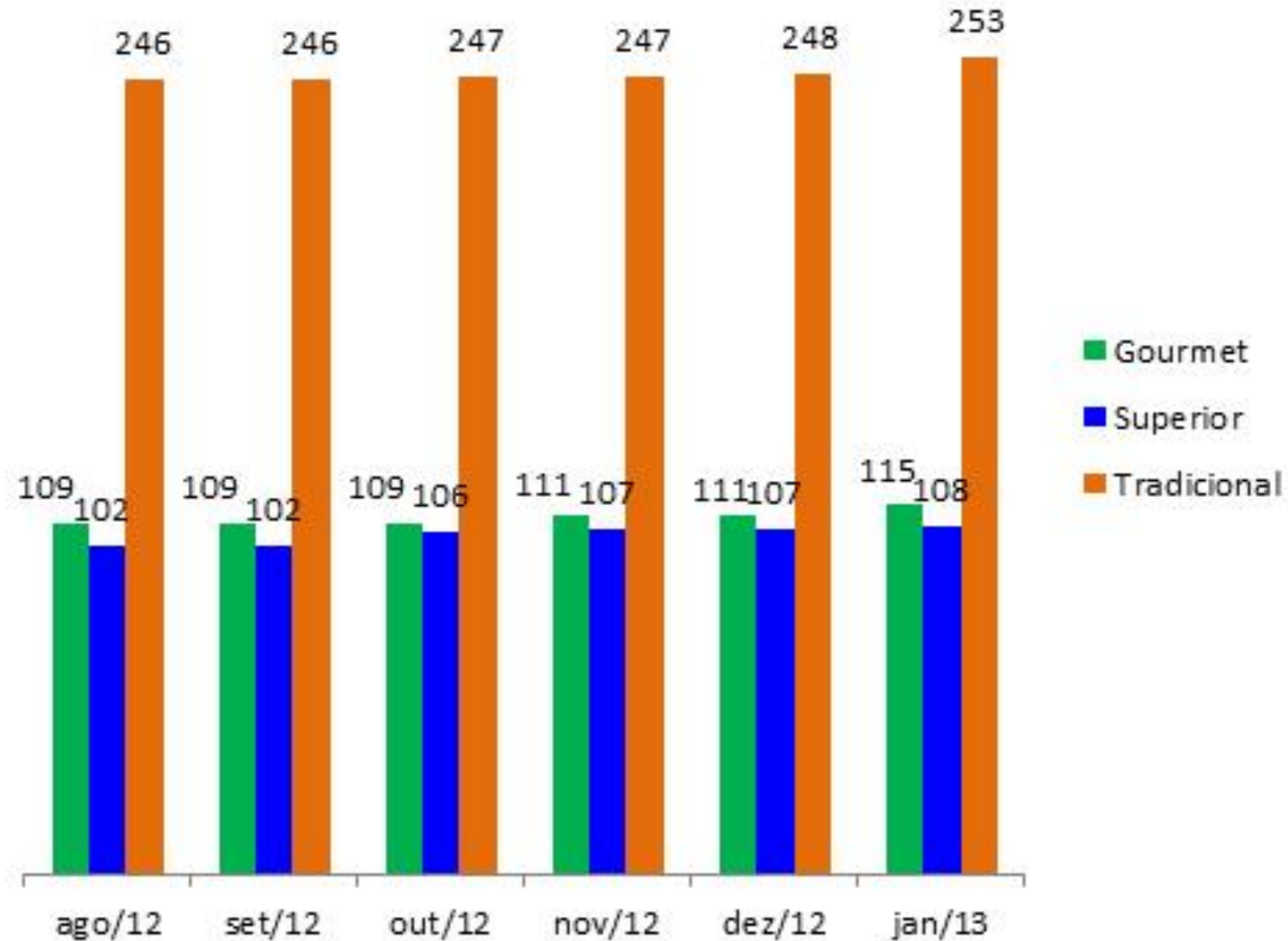
%VALOR



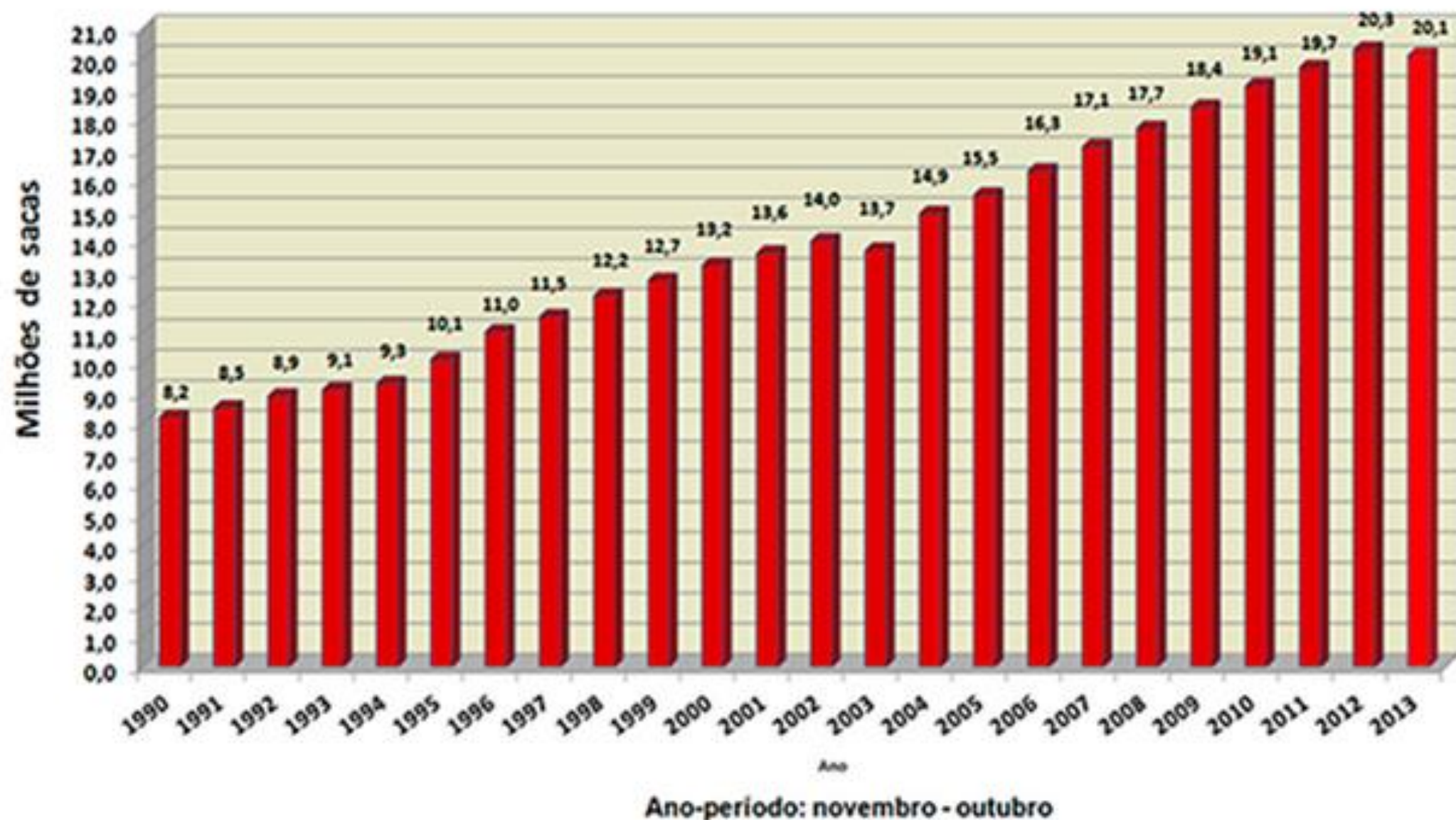
Cafés Gourmet

- ✓ Os consumidores brasileiros têm a sua disposição centenas de cafés de alta qualidade, os chamados cafés gourmet ou especiais.
- ✓ O Brasil tornou-se o país produtor que mais fornece grãos especiais e de alta qualidade para o mundo e esta qualidade chegou à mesa do consumidor brasileiro, com centenas de marcas de cafés gourmet disponíveis em todo País.

Consumo de Cafés Especiais



Evolução do consumo interno de café no Brasil



CONSUMO INTERNO DE CAFÉ EM SACAS E PER-CAPITA - BRASIL

ANO			CONSUMO PER CAPITA (kg / habitante ano)	
			kg café verde	kg café torrado
	SOMENTE TORRADO/ MOÍDO	TOTAL INCLUSIVE SOLÚVEL (milhões de sacas)		
1965		8,1	5,91	4,72
1985	6,0	6,4	2,83	2,27
1990		8,2	3,39	2,71
1991		8,5	3,47	2,78
1992		8,9	3,58	2,87
1993		9,1	3,62	2,89
1994		9,3	3,65	2,92
1995		10,1	3,88	3,11
1996	10,6	11,0	4,16	3,33
1997	11,0	11,5	4,30	3,44
1998	11,6	12,2	4,51	3,61
1999	12,2	12,7	4,67	3,73
2000	12,6	13,2	4,76	3,81
2001	13,0	13,6	4,88	3,91
2002	13,3	14,0	4,83	3,86
2003	12,9	13,7	4,65	3,72
2004	14,1	14,9	5,01	4,01
2005	14,6	15,5	5,14	4,11
2006	15,4	16,3	5,34	4,27
2007	16,1	17,1	5,53	4,42
2008	16,7	17,7	5,64	4,51
2009	17,4	18,4	5,81	4,65
2010	18,1	19,1	6,02	4,81
2011	18,6	19,7	6,10	4,88
2012	19,2	20,3	6,23	4,98
2013	19,0	20,1	6,09	4,87

Período: novembro - outubro

* Sacas de 60 kg

Fonte: ABIC

Referências Bibliográficas

ALVES, R.C.; SOARES, C.; CASAL, S.; FERNANDES, J.O.; BEATRIZ, M.; OLIVEIRA, P.P. Acrylamide in espresso coffee: influence of species, roast degree and brew length. **Food Chemistry**. V.119, n.03, p.929 – 934. 2010.

DIAS, E.D.; BORÉM, F.M.; PEREIRA, R.G.; SOARES, C.; CUNHA, S.; FERNANDES, J.O. Determinação dos níveis de acrilamida em cafés verdes obtidos por diferentes processamentos. **VI Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**. 2009

LANTZ, I., TERNITÉ, R., WILKENS, J., HOENICKE, K., GUENTHER, H., VAN DER STEGEN, G.H.D. Studies on acrylamide levels in roasting, storage and brewing of coffee. **Molecular Nutrition and Food Research**. V.50, n.11, p. 1039 – 1046. 2006.

MEDEIROS, V.R.; MESTDAGH, F.; VAN POUCKE, C.; KERKAERT, B.; DE MUER, N.; DENON, Q.; VAN PETEGHEM, C.; DE MEULENAER, B. Implementation of acrylamide mitigation strategies on industrial production of french fries: challenges and pitfalls. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. V.59, n.08, p.898 – 906. 2011.

NAIDU, M.M.; SULOCHANAMMA, G.; SAMPATHU, S.R.; SRINIVAS, P. Studies on extraction and antioxidant potential of green coffee. **Food Chemistry**. V.107, n.11, p.377 - 384. 2008.

Obrigada!