

A nova sociedade, IBENCO, terá por objetivo desenvolver o mercado mundial do café, construir usinas de acondicionamento de café solúvel de boa qualidade, em numerosas países, e pô-lo à disposição dos distribuidores por toda a parte. A IBEC está efetuando realizações no Brasil, Peru, Venezuela e Porto Rico. E a Tenco foi constituída, em 1952, por dez sociedades interessadas em café, com escopo de criar um organismo de pesquisas e de produção, para assegurar dividendos aos acionistas ligados a essa indústria.

Como se vê, sou a hora do café solúvel, em todos os quadrantes. Suas múltiplas vantagens acontecem dia a dia. Os países produtores de café empunham-se na conquista de produto solúvel, não tanto pelo consumidor doméstico, que sabe manejar, ao fácil, o coadouro, ao que está afeito por tradição, mas principalmente por causa do mercado externo. Nos países em que se bebe chá, o cafézinho saboroso pode lograr, depressa, justificada preferência, se capaz de competir com ele, em facilidade de preparação. E indiscutível a superioridade, como bebida, do café ao chá.

Realçam-se, ainda, quatro vantagens excepcionais para a expansão do consumo do café solúvel, a saber: redução de volume, redução de peso, facilidade de transporte e economia de armazenamento. O café em grão, quando transformado em café solúvel, reduz de 80% o seu volume. Uma saca de sessenta quilos, pesará menos de dez.

O Brasil ainda na vanguarda

O Brasil ainda é vanguardeiro, no mundo, como produtor de café. Nossos concorrentes, que há pouco tempo, nada significavam, aproveitaram-se, é notório, da política financeira que fomos obrigados a sustentar durante os prolongados efeitos da crise iniciada em 1929. Ganham terreno, como produtores e exportadores. E a verdade, todos sabem, é que o Brasil, por cento da nossa participação, no mercado internacional do café, caímos, hoje, à cerca de quarenta.

No plano do café solúvel, cuja importância aumenta cada vez mais, a concorrência de outros produtores avança, decidida. O café solúvel representa a forma ideal para a disseminação, em novos mercados, do uso do café. A facilidade de preparação confere-lhe vantagem especial contra o café comum, notadamente onde não se conhece o coadouro. E mais de meio mundo não sabe o café. Ainda há poucas dias, o Embaixador Osvaldo Aranha, referindo-se ao assunto, em entrevista, ressaltava que «o café é consumido apenas por 1/4 da população mundial. Nossa política, continua o Embaixador, deve ser no sentido de levar o café a essas 3/4 partes do mundo, que consomem outros produtos porque não conseguem penetrar, em seus domínios, com o café; pois é sabido que onde ele entra, as outras bebidas são subjugadas e desprezadas».

Se o café solúvel se instalou, desse modo, tão promissoramente, em todos os mercados, deve o Brasil entrar sem dúvida na competição, e para vencer. Pois bem. Já contamos com uma vantagem. E aqui, viemos para proclamá-la.

O extrato puro de café

Um brasileiro modesto, Dr. Domingos José Martins, cuja fama de inventor se consagrou com o poderoso, Humus Sarrub, obtido através de aproveitamento do lixo das cidades, logrou obter e con-

servar, após muitos anos de labor, o extrato puro de café, com base técnica, e ao mesmo tempo, comercial, já-mais prevista.

Permiti-mos apresentar-vos esse homem simples, que se encontra aqui presente. Nasceu em Pirassununga, Estado de São Paulo, e fez o curso de Humanidades na Capital. Formou-se em Mecânica e Electricidade pela Escola Tecnológica de Manchester, na Inglaterra. Aperfeiçoou e completou o curso de Consultor-Técnico, estudando todos os ramos de engenharia, na Victoria University — OWENS COLLEGE — Manchester, Inglaterra, por quem foi distinguido com a oportunidade de viajar por toda a Europa, e trabalhar, com recomendação especial da Universidade, nas melhores indústrias europeias, exercendo vários cargos, a começar pelo de operário. Os serviços técnicos e profissionais que prestou e vem prestando, no Brasil a grandes indústrias nacionais e estrangeiras, constituem brilhante atestado de seu valor. Patriota sincero, voltou as investigações científicas para o nosso, precioso café. Os resultados, como dissemos, foram os mais efetivos.

O café solúvel comum, que representa, agora, por si só, uma força incontrolável no mercado, depende, como se sabe, da mistura de hidrocarbonos para conservar-se. Isto prejudica-lhe o sabor e o aroma. O Dr. Martins, com os processos novos e originais de sua invenção, removeu essas dificuldades. Ele explica que um dos problemas relacionados com a indústria dos alimentos e que vinha desafiando a técnica, residia na obtenção de embalagem e conservação do produto capazes de torná-lo inalterável, pela ação do ar ambiente, cuja nocividade decorre tanto da umidade como dos agentes de oxidação.

A desidratação e subsequente enlatamento sob vácuo ou em atmosfera de gás inerte viria resolver, em parte, o problema. De fato, o produto desidratado imediatamente perde ao abrigo do oxigênio do ar, a capacidade de resistir à ação do tempo, melhor que os produtos simplesmente envasilhados, isto é, acondicionados, sem proteção contra os oxidantes.

Acontece que tal processo de embalagem apenas produz resultado enquanto o produto estiver lacrado, no interior do vasilhame. Logo, porém, que seja aberta a vasilha, esse mesmo produto inicia o ciclo de alteração que acabará por torná-lo inaceitável para o consumo.

O processo, objeto da invenção do Dr. Martins, visa, exatamente, a permitir a embalagem e a conservação do produto, ainda depois de aberto o respectivo vasilhame.

Solução para o problema

Para atingir semelhante resultado, o Dr. Martins chegou a esta solução: protege-se o café solúvel, proveniente da desidratação do soluto do grão de café torrado, com uma cobertura feita de glicose termicamente tratada, que, envolvendo o produto, forma com ele uma como que graxela ou bala, com dosagem certa para cada xícara. A camada de glicose corrigida, além de assegurar a conservação do extrato puro, por tempo indeterminado, isolando-o do contacto com o ar, mantém o aroma e o sabor do bom café, sem contudo adocá-lo ou alterá-lo o gosto. Também não prejudica as pessoas que, por prescrição médica, não façam uso de açúcar.

Afora a glicose corrigida, usar-se-á, como matéria prima, exclusivamente, o café em grão, utilizando-se a produ-

ção de qualquer zona cafeeira, porquanto o aroma e o paladar serão padronizados pelo processo brasileiro. Daí o emprego de cafés de menor procura, de tipo baixo.

«Cafextrato» é a denominação do novo produto que, ao contrário dos processos atualmente em voga, não contém mistura de hidrocarbonos — dextrose, maltose ou dextrina — mistura que, amíde, acrece mais de cinquenta por cento do produto. A concentração de cafeína, por sua vez, em base de 5,43%, corresponde a teor de excelente poder tonificante.

Além da correção da glicose, que entra na confecção da bala de cafextrato, foram introduzidos, pelo Dr. Martins, outros melhoramentos na industrialização do café, a saber: Novo processo de torrefação; aplicação de triturador para padronizar o café verde (uniformização de tamanhos), antes de ser torrado; fixação de aroma e extração de óleos prejudiciais.

Será de seis mil balas de cafextrato, no mínimo, o rendimento por saca de 60 quilos de café em grão. Esse total responde ao dobro do obtido pelo processo empírico de coadouro, afora os sub-produtos — adubos orgânicos, combustível, sabão, graxas, óleos lubrificantes, carvão ativado e outros.

As balsas de extrato puro de café, alcançadas através da recuperação e correção de cafés baixos, foram apresentadas à Superintendência do Serviço do Café, para a necessária classificação. Pedimos vênha para transmitir-vos, a seguir, as palavras contidas no documento que essa entidade oficial dirigiu ao Dr. Martins. El-las:

—Ilmo. Sr. Dr. Domingos Martins... relativamente ao extrato solúvel de café (CAFEXTRATO), de sua produção, visando o aproveitamento de cafés baixos e duros — Rio — e o acondicionamento do café solúvel em balsas revestidas de glicose, damos abaixo o parecer dos classificadores, sr. Ernani Junqueira e José Largacha, após ter sido feita a experiência, na Secção de Classificação desta Superintendência do Serviço do Café:

—«Tivemos a oportunidade de provar em ponto de consumo, o extrato de café solúvel (CAFEXTRATO), produzido pelo Dr. Domingos José Martins, achando-o de paladar suave, agradável, parecendo-nos também que o invólucro de glicose que protege o extrato, o preserva do contacto com o ar, evitando dessa forma a sua decomposição. Classificação, 6-9-1957. (a.) Ernani Junqueira — (a.) José Largacha.

Sem outro motivo, etc.

(a.) Waldemar Camargo Abreu.

A industrialização do café

Até hoje, enviávamos para o exterior, com prejuízo da nossa balança de comércio, somente café verde, em grão, para que seja lá industrializado. Lamentável isso, quando podemos produzir, em larga escala, excelente café solúvel, com as inúmeras vantagens citadas, inclusive a possibilidade de suprir o mercado exterior, sobretudo o europeu.

Fazemos reservas às profecias de crise. Muito embora alguns economistas admitam, como certos determinados cálculos de previsão, não acompanhados, por igual, os que, alvorçados, consideram a super-produção como fantasmas. Em verdade, as próximas safra prometem abundância. Ainda que se tenha colhido pouco café nos últimos anos, não foi possível livrarmos-nos dos estoques de sobra. Se não aumentarem