



Investigación señala la calidad del café producido en Brasil

Posted on Julio 13, 2026

Algunas características del café dependen de las altitudes elevadas; una mayor cantidad de pequeñas propiedades irrigadas; y una estación seca que beneficia la calidad de los granos en Brasil

Investigadores de la **Universidad de Brasilia (UnB)** han dado un paso más hacia el reconocimiento oficial de las características únicas del café producido en el Distrito Federal en Brasil, de acuerdo con Metrópolis, socio de la red **TV BRICS**.

Los análisis iniciales, liderados por la Facultad de Ciencias de la Salud (FS) de la UnB, revelaron que el “terroir” brasileño presenta potencial para la diferenciación territorial, es decir, el conjunto de factores locales que influyen en los atributos del producto final.

El estudio, que comenzó en 2024, se realiza en colaboración con científicos de química, farmacia, ingeniería de alimentos y relaciones internacionales, y sus primeros resultados fueron divulgados en mayo de este año.

En la fase actual, los investigadores identificaron tres factores que distinguen la producción del DF: las altitudes elevadas, que favorecen el desarrollo de los granos; una mayor cantidad de pequeñas propiedades irrigadas, que permiten un cultivo más cuidadoso sin escasez de agua; y la ocurrencia de una

estación seca durante el beneficiamiento de los granos, período en el que son secados y preparados para la cosecha.

Como siguiente paso, los investigadores planean comparar los cafés del DF con los de otras regiones brasileñas para investigar si las diferencias están vinculadas al territorio. Entre las variedades de mayor interés para el estudio se encuentran catuaí rojo, catuaí amarillo y arara, todas de la especie *Coffea arabica*.

El Maipo/BricsTV