
NOTA DE PRENSA

La Federación de Cafeteros de Colombia implementa una nueva tecnología desarrollada por investigadores de la Universidad de La Rioja para garantizar el origen del café

- MEDIANTE ESTA METODOLOGÍA SE PUEDE IDENTIFICAR DE FORMA INEQUÍVOCA LA PROCEDENCIA DEL CAFÉ, MEDIANTE SU 'HUELLA DIGITAL', DENOMINADA 'HUELLA ESPECTRAL'
 - LA FNC REALIZA MILES DE ANÁLISIS ANUALES EN COLOMBIA Y EN SUPERMERCADOS DE ASIA, EUROPA Y NORTEAMÉRICA PARA DETECTAR POSIBLES FRAUDES
-

LOGROÑO, 5 DE MAYO DE 2011. Un equipo de investigación de la Universidad de La Rioja ha desarrollado junto con la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia nuevos protocolos tecnológicos para garantizar el origen del café colombiano, detectar infracciones y contribuir a fortalecer la reputación y la lealtad de sus clientes y consumidores nacionales e internacionales.

Estos nuevos avances complementan los mecanismos de control existentes y permiten verificar el cumplimiento de la rigurosa política de Denominación de Origen establecida por el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia.

La tecnología empleada, espectroscopia en el infrarrojo cercano (Near InfraRed Spectroscopy, NIRS), proporciona una medida que se puede tratar como una huella espectral que podría asemejarse a una huella digital o dactilar que identifica de forma inequívoca la procedencia del café en sólo unos segundos.

Gracias a esta nueva metodología, desarrollada por el equipo de investigación de la Universidad de La Rioja formado por los doctores Consuelo Pizarro y José María González, se pueden caracterizar y detectar fraudes en alimentos mediante el empleo de una técnica instrumental rápida, robusta y no contaminante, ya que no necesita disolventes.

El análisis se realiza mediante la toma de una muestra de café que puede ser molido o en grano, tanto en verde como en tostado. La muestra se pasa a un recipiente con forma de vaso y este se coloca sobre el instrumento que proporciona una medida espectral. Esta medida se puede tratar como una huella espectral que identifica con garantías la procedencia del café.

Además, este equipo ha capacitado a ingenieros de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia con el objetivo de desarrollar y aplicar efectivamente los modelos matemáticos de interpretación de espectros, necesarios para la aprovechar esta nueva tecnología.

Además de buscar la protección de la calidad y la reputación del café de Colombia, con esta tecnología de medición la Federación de Cafeteros busca garantizarle al consumidor final que lo que se está llevando a su paladar es realmente un café con todas las características sensoriales del mejor café del mundo.

LA FNC Y EL CAFÉ DE COLOMBIA

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una organización sin ánimo de lucro, fundada en 1927, que reúne a más de 500.000 familias productoras de café. Su misión es velar por el bienestar y la mejora de su calidad de vida. Considerada hoy como una de las organizaciones rurales más grandes del mundo, la FNC cuenta con una política de sostenibilidad integral dirigida a los cafeteros que abarca las áreas productivas, sociales y ambientales. Así mismo, desarrolla actividades de investigación científica y transferencia de tecnología en las que participan más de 150 investigadores adscritos a proyectos específicos.

La caficultura es la actividad económica que genera mayores ingresos y desarrollo social en las zonas rurales de Colombia. Genera más de 726.000 empleos directos y 1.5 millones de indirectos. Además, aporta el 17% del PIB agrícola y el 9% del PIB agropecuario del país.

Colombia es el país productor de café que ha avanzado más en el desarrollo de políticas de denominación de origen y en herramientas para su protección. Ciertas regiones de Centroamérica, México o Brasil y el Este de África han emprendido iniciativas similares para promocionar sus cafés, pero ninguna de ellas alcanza el grado de sofisticación de las autoridades cafeteras colombianas. Tan solo en el 2010 se realizaron análisis físicos y sensoriales a más de 32.000 muestras en Colombia y se tomaron muestra adicionales en supermercados de Asia, Europa y Norteamérica de café que se describía como 100% colombiano al consumidor.

ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO CERCANO

La utilización de este nuevo protocolo, que se desarrolló empleando la técnica de Espectroscopia de Infrarrojo Cercano- NIRS (Near InfraRed Spectroscopy), permite detectar, a partir de la huella espectral de una muestra de café, cafés provenientes de diferentes regiones o especies. Esta tecnología se ha implementado exitosamente en café y otros productos agroalimentarios.

Para poder utilizar este tipo de tecnología, el centro de investigaciones de la Federación - Cenicafé- comenzó a crear desde el año 2004 una base de datos de espectros de café colombiano de todas las regiones del país. Desde el año 2006, la recolección y análisis de los diferentes orígenes se ha realizado con la financiación y cooperación del Banco Interamericano de Desarrollo, con recursos de FOMIN –Fondo Multilateral de Inversiones - que apoya proyectos innovadores.



El uso de estas herramientas también será factor de control para las Denominaciones de Origen Regional, ya que logra diferenciar cafés provenientes de las diferentes regionales del país. Se confía en poder usarla para proteger la reputación de las diferentes regiones productoras colombianas, como es el caso del Café de Nariño, la primera región que ha sido declarada como DO regional.

El grupo de investigación “Análisis de Procesos y Quimiometría”, integrado por el catedrático de Ingeniería Química José María González y la catedrática de Química Analítica Consuelo Pizarro, ha tenido una larga trayectoria en el campo de la Química Aplicada al sector agroalimentario y enológico. A lo largo de casi 20 años han realizado transferencia de resultados de investigación al sector empresarial mediante contratos de investigación con empresas y mediante participación en proyectos europeos. La investigación en café de este grupo se inicia con el desarrollo de un primer proyecto con una empresa tostadora de café en 1993 (“Caracterización objetiva de la calidad del café expreso a través de variables físicas, químicas y de proceso”).

EL CAFÉ EN LA ECONOMÍA MUNDIAL

De acuerdo con la Organización Internacional del Café (OIC), el café es uno de los productos primarios más valiosos en la economía mundial. Durante muchos años y hasta la crisis de los 90, fue el segundo en valor como fuente de divisas para los países en desarrollo, después del petróleo.

El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café proporciona empleo a cerca de 25 millones de personas en todo el mundo, de los cuales cerca de 5 millones son pequeños productores.

El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%.

Por otro lado, el consumo mundial de café se sitúa en torno a los siete millones de toneladas al año a nivel mundial. Europa es el mercado más grande seguido de Estados Unidos y Japón.