

Kopy Luwak: o café mais caro do mundo

Por Alda Ernestina dos Santos (alda.santos@ifmg.edu.br)



Você já ouviu falar em Kopy Luwak?

O Kopy Luwak (kopi = café + luwak = civeta) ou café de Civeta é considerado o café mais caro do mundo e também um dos mais exóticos. Isto por que é obtido de forma muito peculiar, a partir de grãos de café semi-digeridos e defecados pela Civeta de Palmeira Asiática (*Paradoxurus hermaphroditus*), um felino selvagem nativo do Sul e Sudoeste da Ásia, região onde se concentra a produção deste tipo de café.

A Civeta alimenta-se dos frutos maduros do café, os quais são digeridos em seu sistema gastrointestinal, com exceção aos grãos, que posteriormente são excretados em suas fezes e após serem coletados, higienizados e processados são finalmente comercializados como o café mais caro do mundo (Figura 1).

A passagem dos grãos de café pelo trato digestivo da Civeta confere ao Kopy Luwak um sabor inigualável, um café com gosto suave, menos ácido e com menor amargor que os cafés convencionais. O sabor único do Kopy Luwak se deve à ação de enzimas do trato digestivo das Civetas, que possibilita um processo de fermentação natural que dura cerca de 12 horas, bem como ao fato deste felino selecionar muito bem os frutos de café antes de consumi-

los. A produção do Kopy Luwak envolve uma longa cadeia de processos, desde o cultivo dos pés de café ao transporte para comercialização. Além disso, pelo fato de sua produção ser totalmente dependente da Civeta, mamífero encontrado em regiões específicas da Ásia, o Kopy Luwak apresenta um alto valor de mercado, sendo o valor médio do quilo deste café mil e duzentos dólares, podendo em restaurantes e cafeterias uma xícara de Kopy Luwak chegar a custar noventa e cinco dólares.

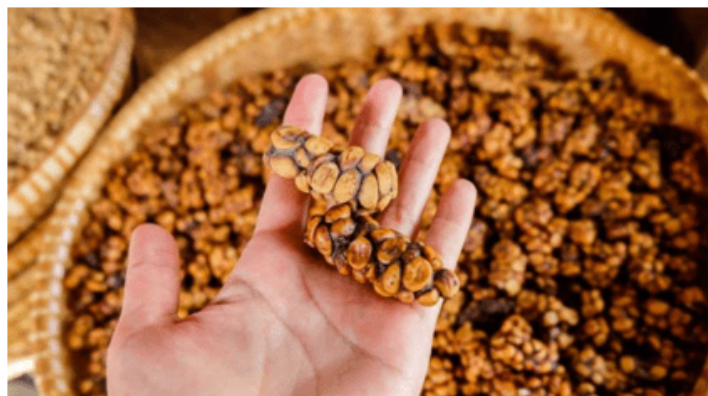


Figura 1: Grãos de Kopy Luwak obtidos das fezes da Civeta.

Fonte: <https://dusge.com/dunyanin-en-pahali-kahvesi-kopi-luwak-ve-sirlari/>

Vale destacar que, a depender da qualidade e tipo do Kopy Luwak o quilo pode chegar à faixa de três mil dólares, como é o caso do Goyo Kopy Luwak (Figura 2), obtido a partir do manejo de Civetas criadas soltas em seu habitat natural e que

se alimentam dos frutos de café, sem a interferência humana. Mas sem dúvidas, o alto preço do Kopy Luwak deve-se principalmente à sua raridade, decorrente de sua produção muito limitada, uma vez que são produzidos menos de 230 kg deste café anualmente.



Figura 2: Kopy Luwak comercial.

Fonte: <https://promo.kopiluwak.my/#section1>

Você sabia que aqui no Brasil há um tipo de café tão exótico quanto o Kopy Luwak? Trata-se do café Jacu (Jacu Bird Coffee - Figura 3), cujos grãos são obtidos a partir das fezes do Jacu (*Penelope sp.*), ave nativa das florestas latino-americanas, e que aqui no Brasil conta com pelo menos setes espécies diferentes.



Figura 3: Café Jacu comercial.

Fonte: <https://www.hypeness.com.br/2021/02/uma-das-variedades-mais-caras-de-cafe-do-mundo-e-feita-com-coco-de-passaro/>

Assim como o Kopy Luwak, os grãos do café Jacu são obtidos a partir das fezes de um animal, neste caso o Jacu, que se alimenta dos frutos de café maduros, liberando em suas fezes os grãos de café intactos. Por seu processo de obtenção tão peculiar, o café Jacu detém o título de café mais caro do Brasil, e juntamente com o Kopy Luwak e o Black Ivory (café obtido a partir de excrementos de elefantes na Tailândia) figura entre os cafés mais caros do mundo.

[Espero que tenha gostado desta matéria!](#)

[Para acessar ela no site da Revista IFMG Com Ciência é só você clicar neste balão que será direcionado para a página.](#)

