Justificativa do projeto coffee solutions

Para que o café tenha uma boa qualidade a gente sabe que existem vários fatores que precisam de atenção no processo de produção, a secagem é uma etapa crítica se não realizada adequadamente pode gerar danos nos grãos, afetando a qualidade final da bebida.

Na secagem é preciso baixar a umidade dos grãos o mais rápido possível para reduzir os riscos de infestações por micro-organismos. A umidade final deve estar entre 10,5% e 11,5% para obter uma boa qualidade.

Pensando nisso desenvolvemos um sistema que ajuda a monitorar a umidade do café em tempo real durante o processo de secagem, nós ajudamos o cafeicultor entregando informações, e gerando indicadores para que ele possa tomar a melhor decisão tornando o processo de secagem mais inteligente e dinâmico resultando em uma melhora na produção, qualidade do produto e aumento de lucratividade.

o projeto da coffee solutions é um sistema web que se conecta com um sensor, e consegue ler os dados de umidade do café em tempo real na etapa de secagem do grão e o cliente consegue acessar de qualquer local.

Como o brasil é um dos maiores produtores de café do mundo, acreditamos que essa solução ajudaria muito o produtor, pois o processo de secagem se feito de forma manual pode gerar grandes prejuízos e erros grosseiros.