

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

MATURAÇÃO DE FRUTOS E PRODUTIVIDADE DE CAFEEIROS *Coffea arabica* L. VAR BOURBON EM DUAS REGIÕES DE MINAS GERAIS*

RM Rezende, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA – Bolsista CNPq, ramiromr@globocom; AD Ferreira, Doutorando em Fitotecnia/UFLA – Bolsista CAPES; RJ Guimarães, Professor Titular/UFLA; GR Carvalho, DSc. Pesquisador EPAMIG-CTSM - Bolsista FAPEMIG; TF de Figueiredo, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA, KOG Dias, Estudante de graduação em Agronomia/UFLA. *Financiado pelo CBP&D/Café e FAPEMIG

A cadeia produtiva do café no Brasil vem passando por profundas transformações desde a década de 70. A grande oferta do produto nos mercados nacional e internacional faz com que o cafeicultor brasileiro se torne cada vez mais profissional, produzindo e comercializando o produto com mais eficiência e qualidade. O consumidor percebendo a grande diferença entre as diversas qualidades dos produtos, começa a valorizar, junto ao café expresso, também o torrado e moído de melhor sabor, aroma, fragrância e pureza. Assim cafés de melhor qualidade passam a ter preços mais atraentes no mercado nacional e internacional.

Dentre os fatores que influenciam na qualidade do café, o ambiente é considerado determinante, já que a diversidade climática proporciona variações quanto à acidez, corpo, doçura e aroma do café.

A pesquisa tem mostrado que a qualidade final dos produtos comercializados depende não só do local e dos processos de cultivo, colheita e industrialização do café, mas, sobretudo da qualidade genética da matéria-prima utilizada. Prova disso, são os elevados preços pagos aos cafés oriundos da variedade Bourbon, cujo interesse de plantio tem aumentado significativamente nos últimos anos. Contudo, o que se tem descrito desta variedade relata que o material apresenta menor produtividade, com elevada suscetibilidade a doenças quando comparada com as cultivares recém lançadas. Porém são informações que não são aceitas por alguns produtores que cultivam esses materiais, os quais, afirmam que algumas variedades são tão produtivas quanto às modernas e apresentam bebida superior. Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar o comportamento de cultivares de cafeeiros Bourbon, em diferentes locais, frente à estabilidade de características de interesse como produção e maturação dos grãos.

O experimento foi instalado na fazenda experimental da EPAMIG, em Três Pontas e em uma propriedade particular no município de Santo Antônio do Amparo – MG. Foram avaliados 20 genótipos (Tabela 1), sendo 17 pertencentes ao grupo Bourbon e três cultivares comerciais utilizada como testemunha. Os experimentos foram instalados em dezembro de 2005, utilizando o delineamento de blocos casualizados, com três repetições e parcelas constituídas por dez plantas. O espaçamento utilizado no ensaio de Três Pontas foi 3,50m x 0,80m e no de Santo

Antônio do Amparo foi 4,0m x 0,80m. Foram avaliadas as seguintes características: produtividade em sacas.ha⁻¹(sacas de 60 Kg de café beneficiado), porcentagem de frutos no estágio “cereja” e porcentagem de frutos chochos. Os tratamentos culturais e fitossanitários utilizados seguiram as recomendações locais. A correção, adubação de solo e os foliares com os micronutrientes foram realizadas conforme a CFMSG – 5ª aproximação.

Resultados e conclusões:

Observa-se pela tabela 1, que houve a formação de dois grupos de materiais para as características produtividade e porcentagem de frutos cereja nos dois locais estudados. Para porcentagem de frutos chochos houve diferença significativa apenas entre os locais.

Considerando o desdobramento de cultivares dentro de cada local, as maiores produções foram observadas nos tratamentos 1,2,3,4,5,7,8,13,16,17 e 20 em Três Pontas e nos tratamentos 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,13,15,16,17 19 em Santo Antônio do Amparo.

Quando se analisou a porcentagem de frutos no estágio “cereja”, sendo este ideal para se conseguir cafés de melhor qualidade em função dos frutos apresentarem sua maturação fisiológica completa, os tratamentos que mais se destacaram foram: 1,2,3,4,6,8,9,11,14 e 20 em Três Pontas, e 2,5,7,9,14 e 15 em Santo Antônio do Amparo, indicando a influência das condições climáticas na maturação dos frutos.

Analisando os dados de grãos chochos entre os dois locais, verifica-se uma tendência de maior porcentagem desta característica em Três Pontas, sendo este fato, provavelmente resultado dos diferentes déficits hídricos ocorridos entre os dois locais.

Analisando o desdobramento de locais dentro de cada cultivar, percebe-se que o comportamento da maioria das cultivares não foi coincidente entre os locais avaliados, evidenciando assim, a ocorrência da interação genótipo x ambiente.

Tabela 1-Relação de cultivares com suas respectivas origens e resultados para porcentagem de frutos cereja, chocho e produtividade (Sc.ha⁻¹), em dois locais do estado de Minas gerais.

Cultivares	Produtividade					
	(Sc.ha ⁻¹)		Fruto Cereja(%)		Fruto Chocho(%)	
	Três Pontas	S.A. do Amparo	Três Pontas	S.A. do Amparo	Três Pontas	S.A. do Amparo
1. Bourbon amarelo (EPAMIG/Machado)	21,86aB	29,97aA	68,05aA	57,53bA	8,67aB	2,67aA
2. Mundo Novo IAC 379/19	24,95aA	18,52aA	72,57aA	81,79aA	5,33aA	7,33aA
3. Mundo Novo IAC 502/9	20,83aA	17,79aA	81,48aA	62,73bB	9,33aB	2,67aA
4. Bourbon vermelho (Procafé - Varginha)	25,95aA	19,25aA	76,77aA	60,27bB	11,33aA	7,33aA
5. Icatu Precoce IAC 3282	22,38aA	20,59aA	61,15bB	79,66aA	9,33aA	10,67aA
6. Bourbon amarelo (Procafé - Varginha)	15,94bA	9,75bA	70,84aA	56,16bA	8,67aA	3,33aA
7. Bourbon amarelo (Faz. Bom jardim- S.A.A)	19,28aA	19,49aA	57,83bB	90,09aA	11,33aA	6,00aA
8. Bourbon vermelho (Campos Altos)	19,03aA	19,86aA	66,56aA	59,33bA	7,33aA	8,00aA
9. Bourbon amarelo (Roberto A. Paiva- S.A.A)	15,17bB	24,00aA	69,44aB	88,55aA	10,00aA	5,33aA
10. Bourbon amarelo (Faz. Boa Vista- Daterra)	17,75bA	18,03aA	47,28bB	64,96bA	7,33aA	8,67aA
11. Bourbon amarelo IAC J9 (IAC - Campinas)	11,57bA	9,75bA	71,22aA	64,84bA	7,33aA	2,00aA
12. Bourbon amarelo (Faz. Toriba - S.S.P)	13,37bA	13,40bA	53,91bA	49,42bA	12,67aB	4,33aA
13. Bourbon amarelo LCJ – 10(Faz. São Paulo)	24,69aA	24,37aA	63,03bA	62,50bA	6,67aA	2,00aA
14. Bourbon amarelo (A.P. de C - C. de Minas)	14,40bA	13,69bA	72,06aA	80,21aA	7,33aA	8,00aA
15. Bourbon amarelo (S.M.P.N. - C de Minas)	17,75bA	17,06aA	51,41bB	77,57aA	12,67aB	6,67Aa
16. Bourbon amarelo (Faz. Paixão - C. de Minas)	19,55aA	16,94aA	49,72bB	65,04bA	9,33aA	6,67aA
17. Bourbon Italiano (Faz. Monte Alegre)	19,29aA	20,10aA	62,80bA	64,14bA	4,67aA	4,00Aa
18. Bourbon Trigo (Faz. Monte Alegre)	14,40bB	22,42aA	55,56bA	69,50bA	6,00aA	4,67Aa
19. Bourbon Limoeiro (Faz. Monte Alegre)	15,18bA	21,20aA	56,46bA	62,09bA	8,00aA	4,00aA

20. Bourbon amarelo (Faz. Samambaia - S.A.A)

19,29aA 11,45bB 66,89aA 59,39bA 8,67aA 6,00aA

CV(%)

23,43

14,07

48,45

Médias seguidas pela mesma letra minúscula nas colunas, e maiúscula na linha não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de Skott-Knott ao nível de 5%.

A partir dos dados obtidos pode-se concluir que:

- Considerando Três Pontas e Santo Antônio do Amparo, as cultivares Bourbon amarelo (EPAMIG/Machado), Mundo novo 379/19, Mundo Novo IAC 502/9, Bourbon vermelho (Procafé - Varginha), Icatu Precoce IAC 3282, Bourbon amarelo (Faz. Bom Jardim- S.A.A), Bourbon vermelho (Campos Altos), Bourbon amarelo LCJ – 10(Faz. São Paulo), Bourbon amarelo (Faz. Paixão - C. de Minas) e Bourbon Italiano (Faz. Monte Alegre), apresentaram-se superiores as demais em relação à produtividade.
- As cultivares Mundo Novo 379/19, Bourbon amarelo (Roberto A. Paiva - S.A. A) e B. amarelo (A.P. de Castro - C. de Minas), apresentaram maiores porcentagens de frutos no estádio “cereja” nos dois locais estudados.
- O ambiente interferiu no comportamento das cultivares avaliadas.