

EFEITO DO MATHURY NA UNIFORMIDADE DE MATURAÇÃO DO CAFEIEIRO

DHSG Barbosa – Eng. Agrônomo, D. Sc./ Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura (dimmybarbosa@hotmail.com); DSG Barbosa – Eng. Agrônomo/ AGROSA – Agropecuária Barbosa LTDA, Iúna – ES (dennysgomes@yahoo.com.br); JN Ribeiro e AN Lauar – Sudoeste Agropecus LTDA

O cafeeiro arábica apresenta ciclo fenológico com as fases de florescimento e maturação ocorrendo em épocas que variam em função das condições da região de cultivo. Além dos problemas climáticos, lavouras adensadas e aquelas plantadas em altas altitudes apresentam maturação desuniforme.

A colheita manual do café é operação onerosa, demorada e altamente dependente de mão-de-obra, consumindo entre 30% e 40% do custo total de produção. Já a colheita mecanizada, reduz em até 60% esse custo, com a vantagem de obter um produto de melhor qualidade. Entretanto, para adotar a colheita mecanizada, é fundamental que a maturação dos frutos seja uniforme, a fim de evitar a necessidade de sucessivos repasses, resultando em elevação de custos.

Um dos fatores determinantes na colheita do café é a uniformidade da maturação, pois esta define o rendimento da colheita e, na maioria das vezes, a qualidade da bebida. Os melhores resultados da bebida são obtidos quando se processa o café cereja, ou seja, fase correspondente ao ponto certo da maturação total dos frutos, no qual a casca, a polpa e a semente se encontram com a composição química adequada para proporcionar ao fruto o máximo de sua qualidade.

A cadeia produtiva do café tem preconizado aspectos de qualidade dos frutos e da bebida, tendo havido nos últimos anos aumento da demanda por cafés de qualidade superiores e cafés especiais, na qual o mercado paga uma agregação de valor por esses produtos de melhor qualidade.

Assim, de modo a atender essa demanda e obter um maior retorno financeiro, o produtor deve planejar a operação da colheita, lançando mão de ferramentas que contribuam para facilitar o escalonamento da colheita e a produção de maiores volumes de cafés descascados/despulpados.

Objetivou-se com este trabalho, avaliar o efeito do Mathury na uniformidade de maturação do cafeeiro.

Os experimentos foram instalados em três localidades:

1) Sítio Boa Vista, Manhuaçu – MG: Lavoura adulta, catuaí vermelho, esqueletada, 2 x 1m; aplicação 24/06/11, colheita 08/09/11; dose 6 litros/ha.

2) Fazenda Cachoeira Alegre, Ibatiba – ES: Lavoura adulta, catuaí vermelho, recepada (catação), 3 x 1,2m; aplicação 22/06/11, colheita 25/08/11; dose 5 litros/ha.

3) Fazenda Uliana, Brejetuba – ES: Lavoura adulta, catuaí vermelho, recepada (catação), 3 x 1m; aplicação 23/06/11, colheita 12/08/11; dose 5 litros/ha.

O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com dois tratamentos, parcelas de 05 plantas com 5 repetições. A aplicação foi realizada com pulverizador costal, com volume de calda de 400 litros/ha.

A colheita foi realizada de acordo com a maturação ou necessidade do produtor, tendo sido retirada uma amostra de 02 litros/parcela para avaliação do percentual de maturação. Os resultados das variáveis avaliadas foram submetidos à análise de variância pelo programa de análise estatística SAEG.

Resultados e conclusões

A descrição dos tratamentos, bem como os resultados na maturação encontram-se no quadro 1.

Quadro 1- Locais das áreas experimentais, tratamentos e percentual de maturação dos frutos na colheita:

Local	Tratamento	Percentual de maturação		
		Verde	Cereja	Bóia
1 - Manhuaçu	Mathury	12,0 a	37,2 a	50,8 b
	Testemunha	14,1 a	15,4 b	70,5 a
2 - Ibatiba	Mathury	69,3 a	9,3 a	21,4 b
	Testemunha	45,6 b	8,2 a	46,2 a
3 - Brejetuba	Mathury	43,3 a	48,0 a	8,7 b
	Testemunha	38,5 a	38,8 a	22,7 a

Médias seguidas por uma mesma letra na coluna, não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

Na primeira área, a colheita foi realizada 75 dias após a aplicação, tendo a aplicação do mathury proporcionado 22% a mais de café cereja e tendo reduzido em 20% o volume de café bóia comparado à testemunha.

Na segunda área experimental, a lavoura recepada na primeira produção (catação) apresentava alta desuniformidade na maturação, devido à mesma ter dado três floradas. A terceira florada foi a maior, tendo resultado no maior percentual de frutos verdes na colheita. Entretanto, na colheita realizada 63 dias após a aplicação, o tratamento com mathury resultou em 24% a mais de café verde, tendo reduzido em 25% o volume de café bóia comparado à testemunha. Nesta situação, poderia se aguardar um período maior para realizar a colheita visando maior percentual de cereja.

Na terceira área, a colheita foi realizada 50 dias após a aplicação, tendo a aplicação do mathury proporcionado 10% a mais de café cereja e tendo reduzido em 14% o volume de café bóia comparado à testemunha. Maiores percentuais de café cereja seria obtido com uma colheita mais tardia, pois o residual do produto, dependendo da dose utilizada, pode variar de 30 a 40 dias.

Os resultados obtidos nestas áreas experimentais e em outras áreas comerciais avaliadas demonstram a eficiência do Mathury em proporcionar maior volume de café cereja na colheita, reduzindo o café bóia. Aplicações programadas do produto em diferentes talhões com diferentes doses possibilita ao produtor um escalonamento da colheita, proporcionando obtenção de maior volume de café cereja durante toda a colheita. Além disso, pode contribuir para redução de custos com a varrição.