

# MATURAÇÃO DOS FRUTOS DO CAFEIEIRO APÓS A APLICAÇÃO DO ETHEPHON

Altieres Paulo Ruela<sup>1</sup>; Lucas Eduardo de Oliveira Aparecido<sup>2</sup>; Alberto Donizete Alves; José Ricardo Mantouvani<sup>3</sup>

O café é o principal cultivo de vários países, na atividade agrícola brasileira sua importância é indiscutível, pois é um dos principais produtos agrícolas de exportação, agregando considerável volume de recursos a balança comercial brasileira. Cada vez mais, com as novas exigências dos mercados há necessidade da adoção de novas tecnologias de produção e preparo de café para obter padrões superiores, dentre elas, o emprego de maturadores fisiológicos vem sendo muito empregado, pois colaboram para minimizar os efeitos da maturação desuniforme que comumente acontece no cafeeiro arábica. O uso de Ethephon entra como uma alternativa de produto visando promover uma maior uniformidade e antecipação da maturação, causando efeitos favoráveis diretos no cultivo. Objetivou-se por meio deste trabalho avaliar o efeito da aplicação do Ethephon na maturação dos frutos do cafeeiro. O experimento foi desenvolvido no sítio Campestre, município de Muzambinho MG (latitude: 21° 23' S e longitude: 46° 34' O, e altitude: 1121 m). Empregou a cultivar de café Catuaí (144/19) com 8 anos de idade. A classificação climática da região segundo Thornthwaite (1948) é B<sub>4r</sub>B<sub>2a</sub> (clima úmido com pequena deficiência hídrica), com temperaturas médias anuais em torno de 18°C e precipitação média anual de 1605 mm. Empregou-se o delineamento em blocos casualizados com 4 blocos e 5 tratamentos. Os tratamentos foram (1) UTC (Testemunha); (2) 300 L ha<sup>-1</sup> de calda; (3) 600 L ha<sup>-1</sup>; (4) 900 L ha<sup>-1</sup>; (5) 1200 L ha<sup>-1</sup>, utilizando-se o princípio ativo Ethephon cujo produto comercial (Ethrel<sup>®</sup>) na dose de 130 mL 100L<sup>-1</sup> de água do produto comercial. Avaliou-se a cada 10 DAT (dias após tratamento) uma amostragem de frutos por parcela coletando-se 0,5 L de café para determinar a percentagem de maturação. Os 28 DAT procedeu-se a colheita da lavoura e avaliou-se a maturação do material (%). Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e posteriormente as médias foram testadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

## Resultados e conclusões

Observou-se que não houve efeito significativo pelo teste F ( $p \leq 0,05$ ), em relação à antecipação da maturação dos frutos de café nos volumes de calda testados em comparação a testemunha (UTC) aos 10<sup>o</sup> e 28<sup>o</sup> dias após tratamento (DAT) (Tabela 1). Aos 10 DAT em média a maturação dos frutos apresentava-se com 19,4 %, já aos 28 DAT os frutos demonstravam 73,5% de maturação média.

**Tabela 1:** Porcentagem de frutos cereja aos 10 e 28 DAT com aplicação do Ethephon em diferentes volumes de calda.

Tratamentos	10	28
volume aplicação (L há <sup>-1</sup> )	DAT <sup>(1)</sup>	DAT
1- UTC	17,6 <sup>a</sup>	63,4 <sup>a</sup>
2- 300	21,8 <sup>a</sup>	72,9 <sup>a</sup>
3- 600	17,4 <sup>a</sup>	77,3 <sup>a</sup>
4- 900	18,4 <sup>a</sup>	76,2 <sup>a</sup>
5- 1200	21,9 <sup>a</sup>	77,5 <sup>a</sup>
CV%	3,92	8,78
DMS <sup>(2)</sup>	17,17 <sup>NS</sup>	12,77 <sup>NS</sup>
M	19,40	73,5

Médias seguidas de mesma letra, na coluna, não diferem entre si pelo teste Tukey 5%., <sup>(1)</sup> DAT (dias após tratamento) médias dos dados originais. <sup>(2)</sup> Dados transformados para  $\arcsin (\%/100)^{0,5}$

**Concluiu-se que** -A aplicação do Ethephon em diferentes volumes de calda não proporciona diferenças na maturação dos frutos do cafeeiro. Os frutos do cafeeiro demonstram 19,4 e 73,5% de maturação aos 10 e 28 dias após a aplicação do produto Ethephon.