

## **VIABILIDADE DA COLHEITA DE FRUTOS PÓS CORTE DE HASTES EM CAFEEIROS CONILLON**

J.B. Matiello e Iran B. Ferreira –Engs Agrs Fundação Procafé, Celio Landi Pereira – Eng Agr FSH e Lanusse Cordeiro Araujo, Preof. IFF- Campus B. J. Itabapoana, e Bruno M. Antenor - Estudante Agronomia UNIS , Estagiário Fundação Procafé

O cafeeiro conillon é, tradicionalmente, conduzido com hastes múltiplas, atualmente sendo indicadas 3-5 hastes por planta e cerca de 15 mil hastes por ha. Nesse sistema, a cada 4-5 anos, se aplica poda parcial, as hastes velhas são reduzidas ou eliminadas, deixando-se crescer novas, que brotam na parte baixa dos troncos.

A colheita do café conillon é feita por derriça manual ou mecânica e, ultimamente, também vem sendo colhidos os ramos laterais, cortados, manualmente, com pequenas foices, e colocados em panos e daí dirigidos para uma máquina bateadeira/debulhadeira, que separa os frutos dos ramos e de outros resíduos.

Na presente nota técnica relata-se a experiência realizada com o objetivo de testar um novo sistema de colheita de cafeeiros conillon, feita depois do corte das hastes produtivas, ou ramos ortotrópicos, em seu conjunto, e não apenas o corte dos ramos laterais, como se utiliza atualmente.

O estudo foi feito em cafezal conillon da Fazenda Experimental de Varginha, Sul de MG, em cafeeiros com 7 anos de idade, no espaçamento de 3,5 x 1 m, conduzidos com 5 hastes cada. No ano anterior, em julh/16, já haviam sido eliminadas/raleadas 3 hastes, deixando-se duas hastes/pl e foram conduzidos 5 novos brotos abaixo. Durante o período de colheita em 2017 procedeu-se o corte das 2 hastes restantes . Elas foram cortadas, em sua parte baixa, com auxílio de uma pequena moto-serra, sendo o corte feito com elas ainda com os frutos, em sua maioria maduros.

As hastes cortadas foram deixadas no chão, por 20 dias, e, depois, já com a maioria dos frutos secos e a maioria das folhas secas ou caídas, elas foram batidas, com auxílio de uma pequena vara, sobre um pano estendido no meio da rua da lavoura.

O trabalho foi feito com 20 plantas, portanto com 40 hastes. O rendimento operacional obtido foi de um trabalhador gastando de 3 minutos para o corte das hastes e, depois, cerca de 7 minutos para a derriça, com varas, dos frutos sobre o pano e limpeza do café, totalizando 10 minutos para as 20 plantas. Deste modo, um dia de trabalhador daria para colher 480 plantas e um hectare, com cerca de 3000 plantas, seria colhido em cerca de 6,2 dias de trabalho. Na mesma condição, com colheita por derriça manual, estima-se um gasto de cerca 35 dias de trabalho.

Verifica-se, diante do teste efetuado, a viabilidade do novo sistema de colheita, com rendimento cerca de 5 vezes maior do que a colheita manual tradicional. Além disso, o sistema, ao deixar as hastes murcharem e secarem no campo, juntamente com os frutos, vai reduzir o tempo necessário para a secagem desses frutos no terreiro/secador.

Finalmente, vale ressaltar que o sistema de colheita de hastes se aplica apenas às lavouras ou talhões que se encontrarem no estágio de troca das hastes velhas, o que, dependendo do espaçamento, pode ser aplicado em 2 anos sucessivos dessa troca, no ano do raleamento e no seguinte, de eliminação completa das hastes.