

## EFEITO DO MATHURY NA UNIFORMIDADE DE MATURAÇÃO DO CAFEIEIRO EM LAVOURAS DE CAFEICULTURA DE MONTANHA

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); LL Belan – Eng. Agrônomo, Doutorando em Fitopatologia/UFLA; EG Carvalho – Eng. Agrônomo, Prafazenda Produtos Agrícolas LTDA, Guaçuí – ES.

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 Belan, São Francisco do Glória – MG: Lavoura Topázio, 5 anos, 2,5 x 1m; aplicação 17/02/12, colheita 09/06/12; dose 6 litros/ha.
- 2) Fazenda Santa Clara, Ibatiba – ES: Lavoura adulta, catuaí vermelho, esqueletada, 3 x 1,2m; aplicação 31/05/12, colheita 13/07/12; dose 6 litros/ha.
- 3) Sítio Patrimônio, Guaçuí – ES: Lavoura catuaí vermelho, 4 anos, 3 x 1m; aplicação 28/03/12, colheita 19/06/12; dose 6 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 – São Francisco do Glória	Mathury	20,3 a	72,6 a	7,1 a
	Testemunha	35,9 a	56,3 b	7,8 a
2 - Ibatiba	Mathury	8,1 a	56,2 a	35,6 a
	Testemunha	8,7 b	49,7 a	41,5 a
3 - Guaçuí	Mathury	19,7 a	49,1a	31,2 a
	Testemunha	18,9 a	35,2 a	45,9 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 110 dias após a aplicação, tendo a aplicação do mathury proporcionado 16% a mais de café cereja, diferindo significativamente da testemunha.

Na segunda área experimental não foi verificada diferença significativa entre os tratamentos. Entretanto, apesar da aplicação ter sido realizada de forma tardia e o pequeno intervalo entre a aplicação e a colheita, verificou-se redução do percentual de frutos bóia.

Na terceira área, a colheita foi realizada 70 dias após a aplicação, tendo a aplicação do mathury proporcionado 14% a mais de café cereja e tendo reduzido em 14% o volume de café bóa comparado à testemunha.

Nesta safra, o clima contribuiu muito para a produção de cafés de baixa qualidade. No período de fevereiro/março a região enfrentou um período de estiagem, o que contribuiu para aumento da cercosporiose nas lavouras, prejudicando a granação/maturação dos frutos. Já no período próximo a colheita, ocorreram muitas chuvas e com isso muitos frutos cerejas racharam/trincaram a casca passando para frutos bóa, diminuindo o percentual de frutos cereja na colheita.

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 bóa. 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.