

RENDIMENTO OPERACIONAL EM DIFERENTES SISTEMAS DE COLHEITA, DE OPERAÇÃO MANUAL, EM LAVOURA CAFEIEIRA DE MONTANHA

G.R.Lacerda email: gabriel@fundacaoprocafe.com.br, R. santinato e J.B. Matiello Engs Agrs Mapa e Fundação Procafé e J.G.A.Loyola. Eng Agr Coop Caf de Andradas.

A colheita é a operação mais importante na composição dos custos de produção de café e na competitividade da lavoura cafeeira. Melhorar e tornar mais econômica a colheita deve ser um objetivo constante da equipe técnica, ligada a pesquisa e a assistência, visando atender às necessidades do cafeicultor.

A colheita de café pode ser realizada através de diferentes sistemas, mecanizados ou manuais. Na colheita manual ou naquela com máquinas colheitadeiras de operação manual, o rendimento operacional é a base para alcançar menores custos.

No presente trabalho, em sua fase inicial, foram estudados, comparativamente,

Um novo tipo de colheita vem sendo utilizado e vem sendo desenvolvido nos últimos anos. É um sistema inovador em que a colheita é feita pelo corte dos ramos do cafeeiro, em seguida estes ramos são batidos manualmente ou por máquinas bateadeiras.

A colheita pode ser realizada de várias maneiras. Este trabalho tem por finalidade avaliar o tempo de colheita e a eficiência de variados tipos de colheita.

O experimento foi realizado no Campo Experimental de Andradas, do Convenio da Cooperativa com a Fundação Procafé, com seis tratamentos e quatro repetições em uma área da cultivar Mundo Novo, com espaçamento de 4 x 1m, com parcelas de três plantas. Os tipos de colheita testados no ensaio estão sendo apresentados na (tabela 1).

Resultados e conclusões:

Os resultados obtidos (Tabela 1) mostraram as médias do tempo gasto para realização de cada uma das etapas de colheita. As variáveis analisadas foram tempo para derriçar o café, tempo para abanar o café colhido no pano, litros de café apurado, tempo para podar as parcelas antes e depois da colheita.

TABELA 1. Tempo para derriçar, abanar, podar e quantidade de café apurado em litros. Andradas-MG.

TRATAMENTOS	Tempo de derriça	Tempo para podar	Tempo total de derriça	Tempo para abanar	Rendimento em litros Por hora
Colheita a pau-vara sem proteção	7,7		7,7 a	6,9 a	107 a
Colheita a pau-vara, com proteção de borracha	7,3		7,3 a	6,3 a	117 a
Colheita a pau-vara e posteriormente esqueletamento (safra zero)	8,7	2,4 a	8,7 a	7,0 a	115 a
Colheita de ramos, com esqueletamento acoplado à colheita (safra zero)	4,7	2,5 a	7,2 a	8,4 b	107 b
Colheita com derriçadeira costal manual	7,8		7,8 a	6,5 a	97 b
Colheita com derriça manual, tradicional	13,8		13 b	6,8 a	68 c

Médias seguidas pela mesma letra não diferem estatisticamente pelo teste Skott Knott, ao nível médio de 5% de significância

Foram observada diferença significativa a nível de 5% de probabilidade para as fontes de variação tempo de derriça e tempo para abanar.

Para o tempo de derriça somente o tratamento 6 foi inferior, apresentando uma média de tempo mais alta que os demais tratamentos. No tratamento 4 o tempo de poda foi somado ao tempo de derriça, pois os ramos já foram podados juntamente com a derriça dos frutos.

Na avaliação do tempo para abanar os frutos colhidos, observou-se que o tratamento 4 foi inferior aos demais tratamentos testados. Isto ocorre por que nesse sistema de poda prévia à colheita sobra uma quantidade grande de material vegetal junto com os frutos, que precisa ser abanado.

Com relação ao rendimento da colheita em litros de café por hora observamos um melhor desempenho dos tratamentos onde a derriça foi realizada com vara, seguida da colheita acoplado ao esqueletamento e derriçadeira costal motorizada em segundo lugar e por último a colheita manual. O estudo tem prosseguimento, para avaliação da colheita da próxima safra, visando analisar os possíveis danos dos diferentes sistemas de colheita.

Conclusões

A colheita realizada com auxílio de máquinas colhedoras costais manuais ou também com um vara, para auxiliar a derriça dos frutos, rende mais em tempo de colheita facilitando a operação.

O melhor rendimento de colheita foi observado para os tratamentos onde se derriçou com vara, seguido do esqueletamento acoplado a colheita e por último a colheita manual tradicional.