

CONSÓRCIO DE CAFEZEIROS COM ESPÉCIES ARBÓREAS MADEREIRAS E FRUTÍFERAS: DESENVOLVIMENTO REPRODUTIVO E QUALIDADE DE BEBIDA.

R. L. da Cunha¹; R. P. Venturin²; V. L. Carvalho³; A. F. Freitas⁴; M. S. Lopes⁵; C. A. Martins⁶ Pesquisador EPAMIG Sul, Bolsista BIP- FAPEMIG^{1,2}; Pesquisador EPAMIG Sul³; Doutoranda UFLA- Bolsista Capes⁴; Estudante de Agronomia, UFLA- Bolsista Cnpq⁵; Estudante de Agronomia, UFLA⁶. Apoio financeiro: Consórcio Pesquisa Café.

A arborização com espécies para múltiplos usos no cafezal torna-se uma opção interessante, pois pode minimizar as mudanças climáticas, podendo influenciar no amadurecimento dos frutos e ainda representar uma opção de lucro para o produtor. O objetivo do trabalho foi avaliar as etapas do desenvolvimento reprodutivo do cafeeiro e a qualidade de bebida sob a influência de diferentes espécies arbóreas em comparação com os cafés com pleno sol.

O experimento foi instalado na região de Santo Antônio do Amparo. As parcelas consistem de cafeeiros sombreados a cada três fileiras de cafeeiros por espécies de árvores como o cedro (*Acrocarpus fraxinifolium* ARN.), O mogno (*Khaya ivorensis* A. CHEV.), Acácia (*Acacia mangium*) WILLD.), Abacate (*Persea americana* MILL.), Teca (*Tectona grandis* LF) e Macadâmia (*Macadamia integrifolia* M. e B.). O cafeeiro da cultivar Catuaí vermelho IAC-99 foi plantado, em dezembro de 2012, no espaçamento de 3,4m por 0,65m e as espécies arbóreas no espaçamento de 9m por 13m. As avaliações do estágio de desenvolvimento reprodutivo do café foram realizadas, de acordo com as propostas de Pezzopane et al. (2003): desenvolvimento, expansão e maturação dos frutos de julho de 2017 a maio de 2018, para isso foram marcados cinco ramos laterais do terço médio, de cinco plantas, em cada tratamento, sendo que cada ramo constituiu uma repetição do tratamento. As médias foram registradas através das proporções encontradas nas repetições e em seguida elaborou-se os gráficos. Para a avaliação da qualidade do café, a colheita foi realizada no mês de julho, com menos de 20% de frutos verdes, foram coletados 5 litros de café da roça, em cada parcela, e, em seguida essas amostras foram encaminhadas para secagem em terreiro até atingir 12% de umidade. Após esse procedimento, as amostras de café foram submetidas as análises sensoriais e físicas, realizada por um degustador, segundo protocolo Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). A análise de variância foi realizada para as notas de bebida, peneira 16 acima, e a comparação das médias entre tratamentos, através do teste de Scott-Knott, ao nível de 5% de probabilidade, utilizando o programa SISVAR 4.0 (Ferreira,2011).

Resultados e Conclusões

Em 2017, houve seca prolongada (de julho a setembro), nesta situação os cafeeiros a pleno sol e sombreados permaneceram com botões dormentes, e após as primeiras chuvas, início de outubro, foram desenvolvidos os estágios de floração, chumbinho, expansão de frutos, frutos verdes, verde-cana, cereja, passa e frutos secos. Em maio de 2018 (Figura 1), próximo à colheita de café, maiores percentuais de frutos de cereja foram observados nos consórcios de Cedro, Acácia, Abacate, Macadâmia e Testemunha, em comparação com a Teca e Mogno, devido à maior altura e copa das árvores.

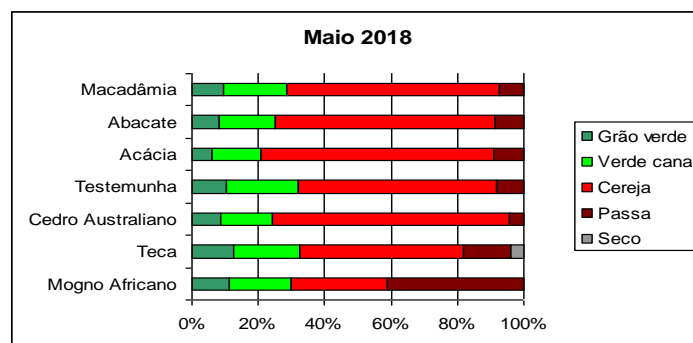


Figura 1. Representação gráfica do desenvolvimento reprodutivo do cafeeiro em maio de 2018.

Os resultados da prova de xícara, através das pontuações atribuídas a bebida dos cafés e tamanho de peneira, a pleno sol (Testemunha) e sob influência das diferentes espécies arbóreas (Tabela 1), não apresentaram efeitos dos tratamentos sobre a qualidade sensorial da bebida do café e peneira 16 acima, o que demonstra que o crescimento das espécies arbóreas ainda não está influenciando esses parâmetros.

Tabela 1 - Valores médios das pontuações atribuídas aos cafés e peneira 16 acima, em consórcio com diferentes espécies arbóreas. EPAMIG. Lavras-MG. 2017.

Tratamento	Média de pontuação	Peneira 16 acima(%)
Testemunha	83.2 a	32.0 a
Abacate	83.3 a	30.3 a
Macadâmia	83.4 a	27.7 a
Mogno africano	83.5 a	29.3 a
Cedro -australiano	83.4 a	27.3 a
Teca	83.6 a	28.3 a

Médias seguidas de mesma letra, nas colunas, não diferem entre si pelo Teste de Scott-Knott ao nível de significância 5%.

Os cafeeiros em ambiente sombreado por Cedro, Acácia, Abacate, Macadâmia e Testemunha, apresentaram maior porcentagem de frutos de cereja. O sombreado, proporcionado pelas espécies arbóreas, não afetou a qualidade do café e o tamanho dos grãos.