

ZONAS DE MATURAÇÃO DE CAFÉ NO PARANÁ

LM Rocha Bolsista consórcio Pesquisa Café, fabiojulianocs@hotmail.com, FJC Santana Bolsista Consórcio Pesquisa Café, leandro_miorim@hotmail.com, PH Caramori Pesquisador, PhD, IAPAR, Londrina – PR, pcaramori@gmail.com, PR Nitsche Pesquisador, MS, IAPAR, Londrina – PR, pablonitsche@gmail.com

A estimativa do crescimento dos frutos e a determinação do ponto de maturação do café podem auxiliar os produtores no planejamento das atividades na propriedade, além da possibilidade de obter maior qualidade no produto colhido.

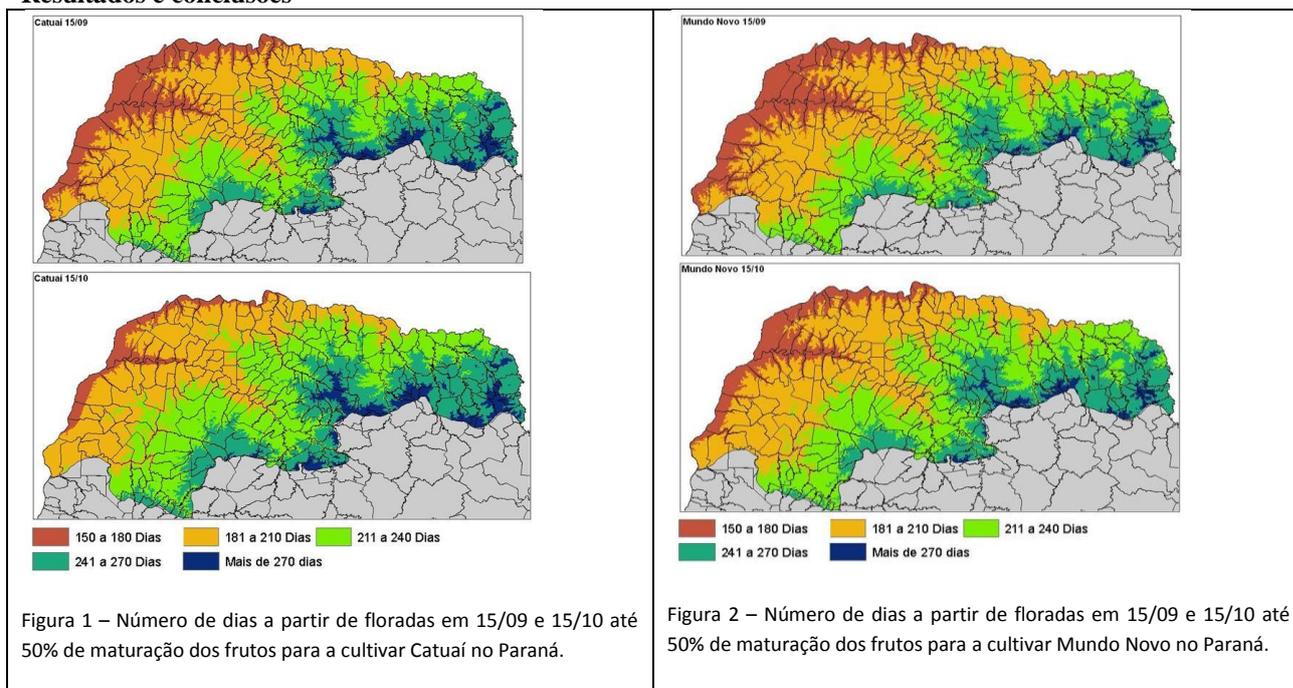
Regiões com temperaturas mais amenas apresentam crescimento mais lento dos frutos, acentuando características desejáveis de qualidade da bebida (Androcioli Filho et al., 2003).

O intervalo entre a florada e a maturação do fruto depende do clima local. Locais de plantio de menor radiação solar e de menor temperatura ambiente, durante a fase de desenvolvimento do fruto, prolongam os ciclos. Outro fator que influencia a maturação do café é o seu genótipo. A cultivar Mundo Novo (Sumatra X Bourbon Vermelho) tem sua maturação caracterizada como média a precoce, enquanto a cultivar Catuaí (Mundo Novo X Caturra) se caracteriza como tardia.

O objetivo deste trabalho foi efetuar ajustes para o crescimento e maturação de frutos de duas cultivares de café arábica (Mundo Novo e Catuaí) e mapear as zonas com períodos semelhantes de maturação no estado do Paraná. Foram colhidos frutos de ramos marcados quinzenalmente durante três safras, das cultivares Mundo Novo e Catuaí, em cinco municípios do Paraná, representando as regiões quentes (Loanda, solos arenosos e Alvorada do Sul, vale do Paranapanema), intermediária (Londrina) e frias (Apucarana e Ibaiti).

Foram computados os graus-dia acumulados acima de 10°C e o número de dias requeridos para atingir o ponto de colheita a partir da florada principal. Utilizando-se estes valores, em um ambiente de Sistema de Informação Geográfica (SIG), calcularam-se as datas prováveis de maturação de 50% dos frutos para toda a rede de estações meteorológicas do IAPAR, considerando duas datas prováveis de floração (15/09 e 15/10). Foram computados os graus-dia baseados na temperatura média diária do histórico de dados das estações meteorológicas do IAPAR. Os valores obtidos por estação foram correlacionados com altitude e latitude, gerando-se uma equação de regressão linear que possibilitou mapear o estado quanto às datas de maturação.

Resultados e conclusões



Os totais de graus-dia entre o florescimento e 50% dos grãos no estágio de cereja, para as cultivares Mundo Novo e Catuaí foram de 3048 e 3120 GD, respectivamente. Observou-se uma considerável variabilidade nos dados, decorrente das condições climáticas dos locais estudados e da variabilidade no clima entre os anos analisados. O coeficiente de variação foi menor para o cálculo de graus-dia comparado com o número de dias da floração à maturação, indicando que o cômputo de graus-dia é um indicativo melhor do que o número médio de dias. Em condições de campo, observa-se maior desuniformidade de maturação da cultivar Catuaí. Entretanto, considerando uma mesma florada a diferença média variou de 7 a 10 dias, sendo maior para os locais mais frios.

A espacialização dos dados referentes às quantidades de graus-dia baseadas na temperatura média histórica do banco de dados do IAPAR mostram a existência de zonas distintas de maturação no estado, destacando-se uma zona de maturação precoce, na região noroeste e ao longo do vale do Paranapanema, uma zona intermediária e outra tardia localizada ao sul da região cafeeira (Figuras 1 e 2). As temperaturas mais elevadas da região noroeste e no vale do Paranapanema condicionam encurtamento do ciclo, em prejuízo da peneira e qualidade da bebida, conforme constatado nos últimos anos. Por outro lado, os municípios localizados ao sul da região cafeeira têm maturação mais lenta, o que possibilita a formação e maturação adequada do grão de café, com potencial para produção de cafés de excelente qualidade.