

**DETERMINAÇÃO DA VELOCIDADE
DA QUEDA NATURAL DOS FRUTOS
DE CAFÉ ASSOCIANDO-A AO
ESTÁDIO DE MATURAÇÃO DOS
FRUTOS NOS TRÊS TERÇOS DA
PLANTA EM LAVOURA DE SEQUEIRO
EM ARAXÁ, MG-*Preliminares - 2014***

Carlos Diego da Silva

Acadêmico em Agronomia UFV – Rio Paranaíba, MG.

SANTINATO; TAVARES; SILVA; VIEIRA; SANTINATO

➤ Introdução:

- Momento ideal do início da colheita = até 15% de frutos verdes.
 - Objetivando colher o máximo de cereja possível.
- Entrave: Quando chega a esse ponto, em muitas regiões há grande quantidade de frutos secos na planta.
 - Frutos secos se desprendem mais facilmente (principalmente no terço superior).
 - Aumenta quantidade de café caído
 - Frutos secos exaurem as plantas:
 - Maior demanda nutricional
 - Estresse
 - Desfolha
 - Depauperamento da lavoura
 - Menor produtividade na safra seguinte!
 - OBS: Ou seja, “perde produção duas vezes”



Imagem 1: Novembro 2013 – expectativa de 80 sc.ben/ha



Imagem 2: Pós colheita (agosto 2014): Café colhido = 61,0 a 73,0 sc.ben/ha.

➤ Então, como colher?

- É viável tecnicamente e economicamente colher utilizando mais de uma operação da colhedora.
 - Se antecipar a data = menores perdas de café caído e maior quantidade de café cereja colhido.
 - Se utilizar colheita seletiva, melhor ainda!
- Para tanto, há a necessidade de se determinar o momento ideal do início da colheita em cada região produtora.
- A determinação varia conforme as alterações climáticas.
 - A determinação leva em conta a avaliação individual em cada um dos terços da planta!
 - **OBS: Isso é muito importante pois os frutos amadurecem com velocidade diferentes em cada terço!**

➤ **Material e métodos:**

■ **Local:**

- Campo Experimental de Café - CAPAL Araxá, MG
- Altitude = 970 m
- Pluviosidade = 1.700 mm
- Inicio = 9 de Março.

■ **Cultura:**

- Cultivar = Catuaí Vermelho IAC 144.
- Idade = 8 anos.

■ **Metodologia:**

- Cinco repetições de 10 plantas.
- Sombrite dos dois lados da linha, presos e amarrados entre as plantas.

■ **Avaliações: (15 em 15 dias)**

- Colheita da produção caída naturalmente.
- Avaliação dos estádios de maturação nos três terços da planta.

➤ **Análise dos dados:**

- Porcentagem de frutos cereja, verde e seco, nos terços da planta em função das datas amostrais.
 - Comparar a avaliação convencional com a detalhada.

➤ **Interpretação dos resultados:**

- Determinar a quantidade de café caído naturalmente em função das datas amostrais (Prejuízo!).
- Determinar a redução da produtividade (café caído em relação à carga inicial).
- Obter a relação entre quantidade de café caído e estágio de maturação dos frutos.

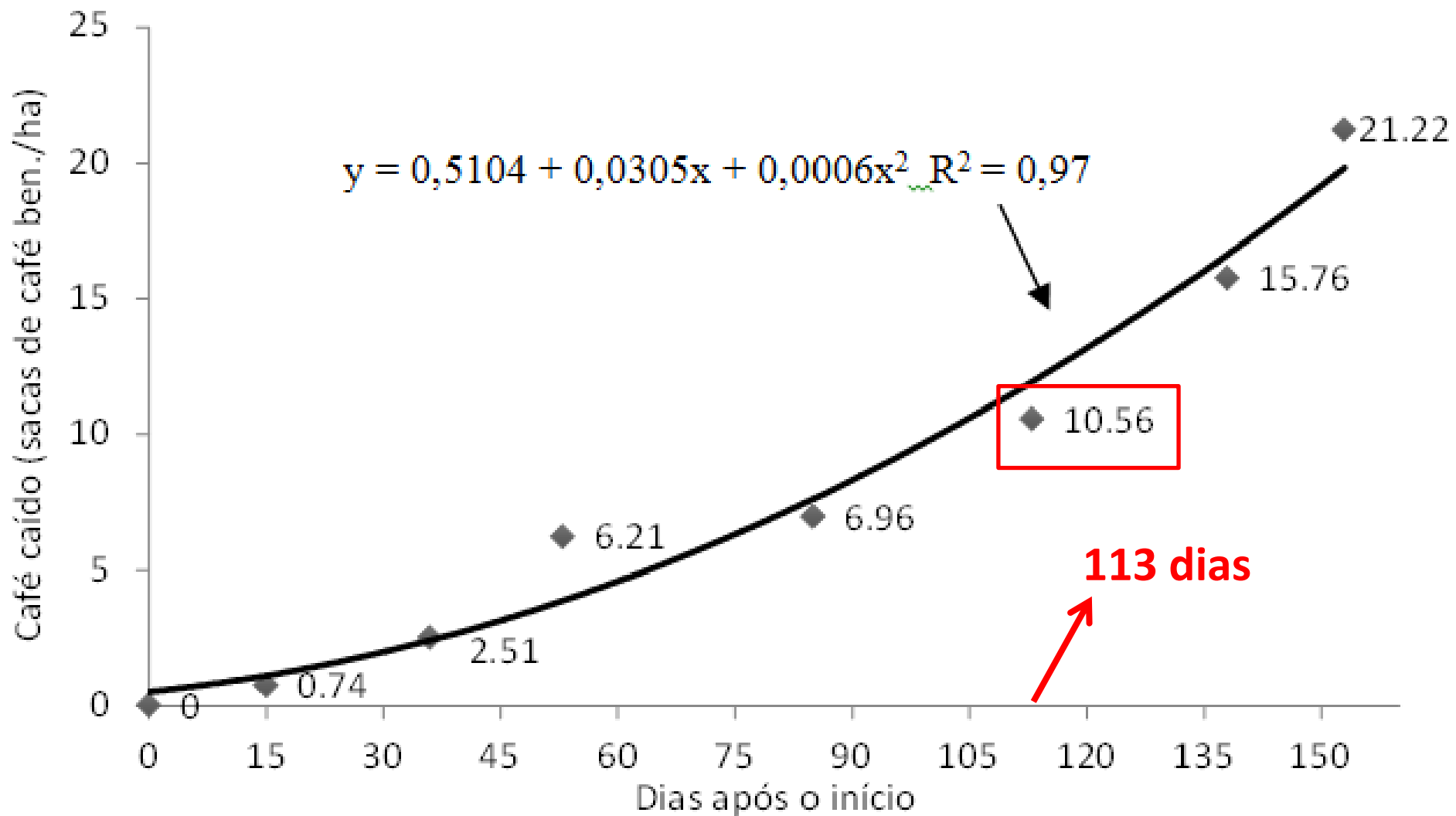


Figura 1. Quantidade de café caído naturalmente, em função do tempo, Araxá, MG, 2014.

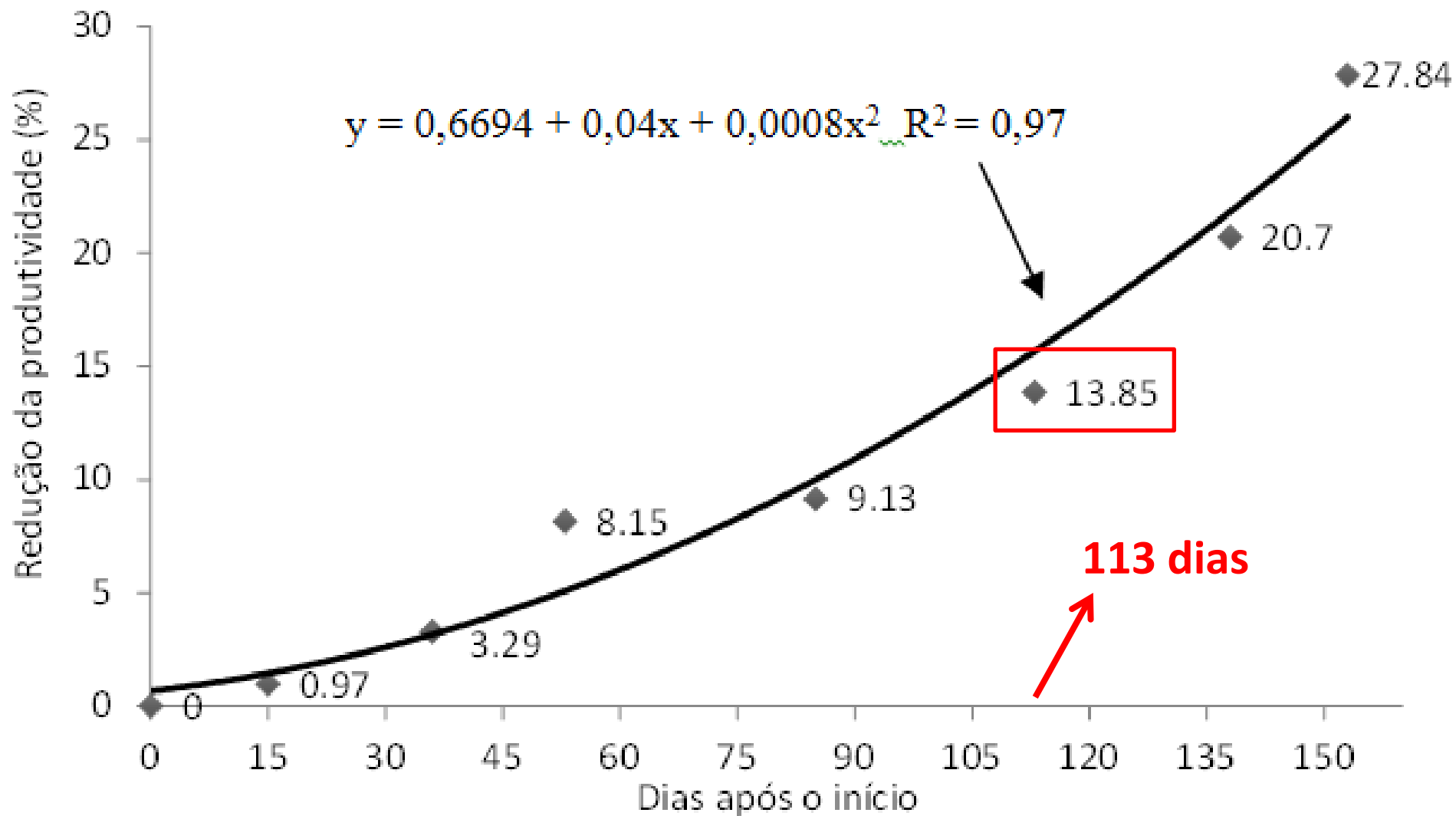


Figura 2. Porcentagem de redução de produtividade em função do tempo, em decorrência da queda natural dos frutos, Araxá, MG, 2014.

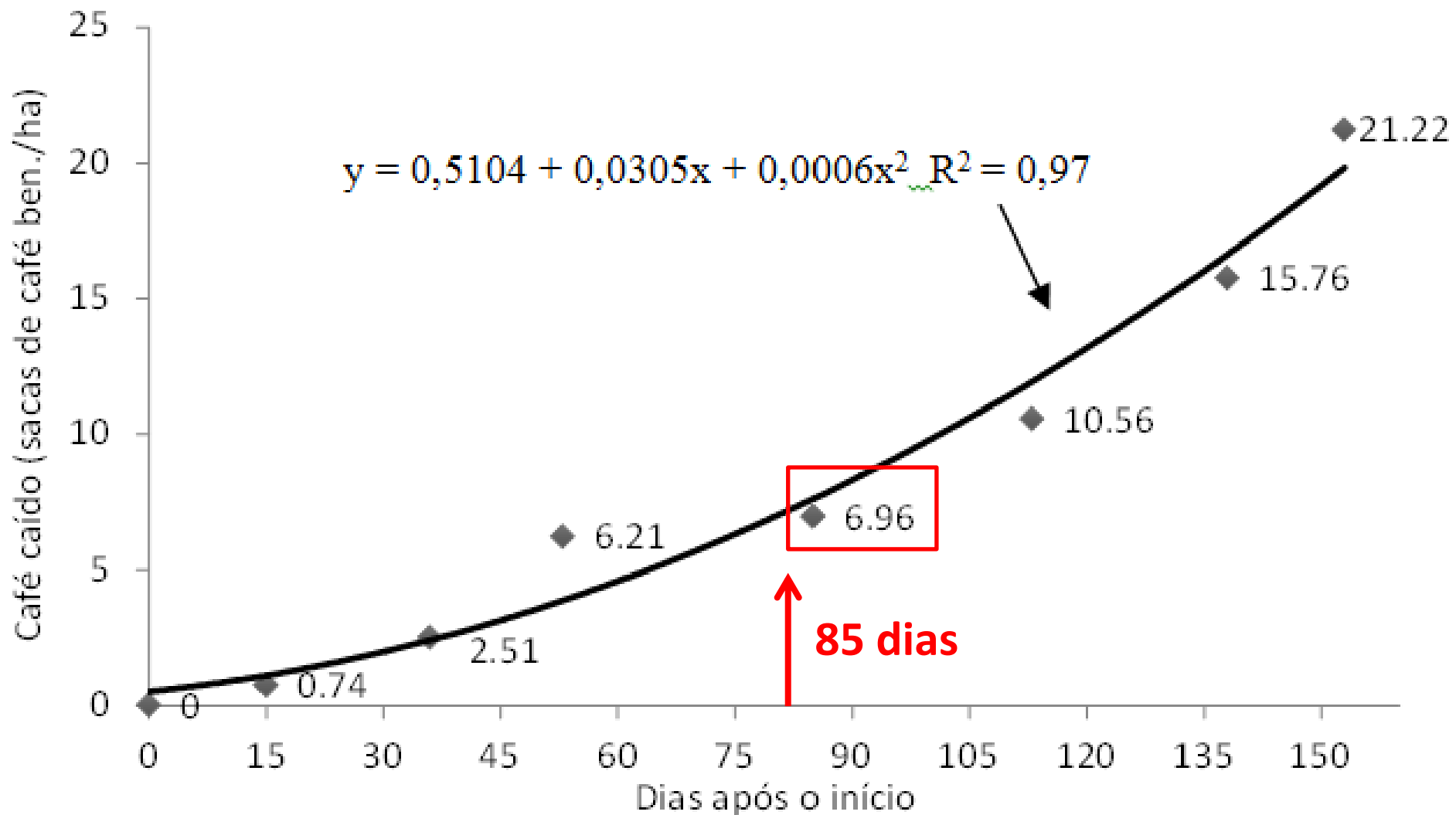


Figura 1. Quantidade de café caído naturalmente, em função do tempo, Araxá, MG, 2014.

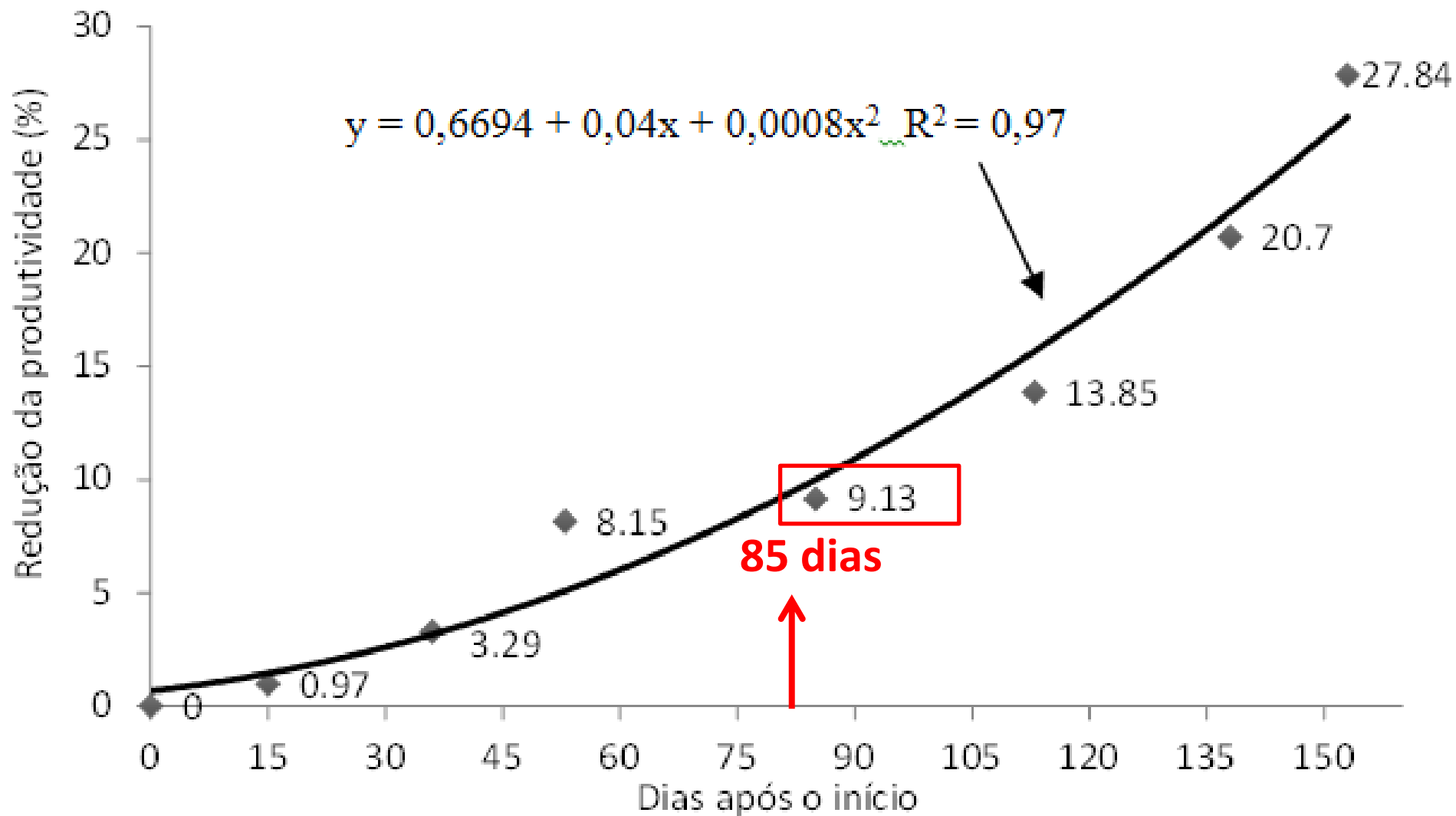
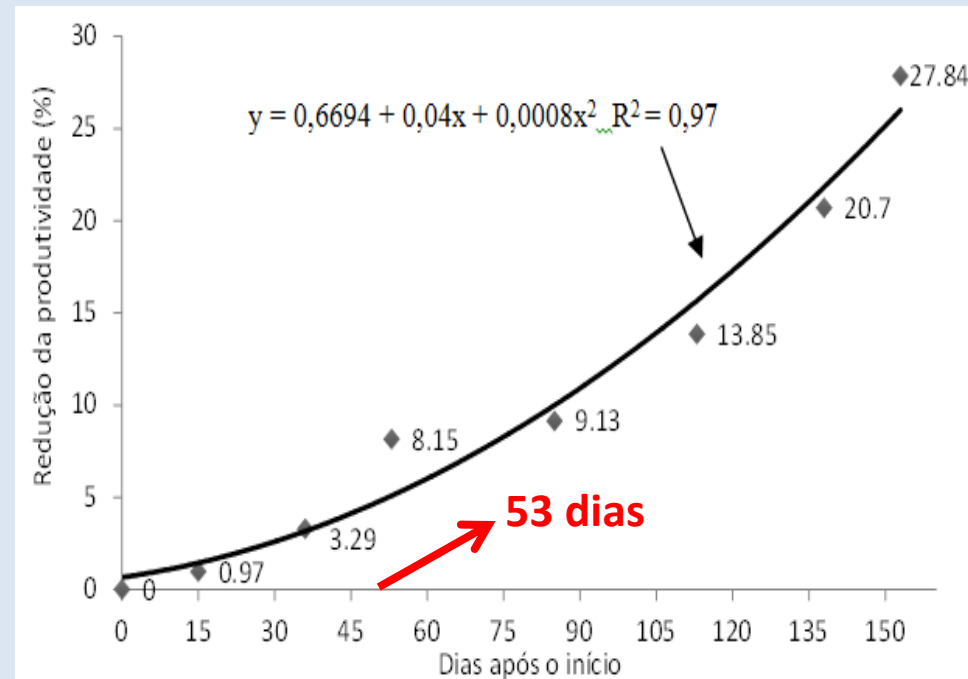
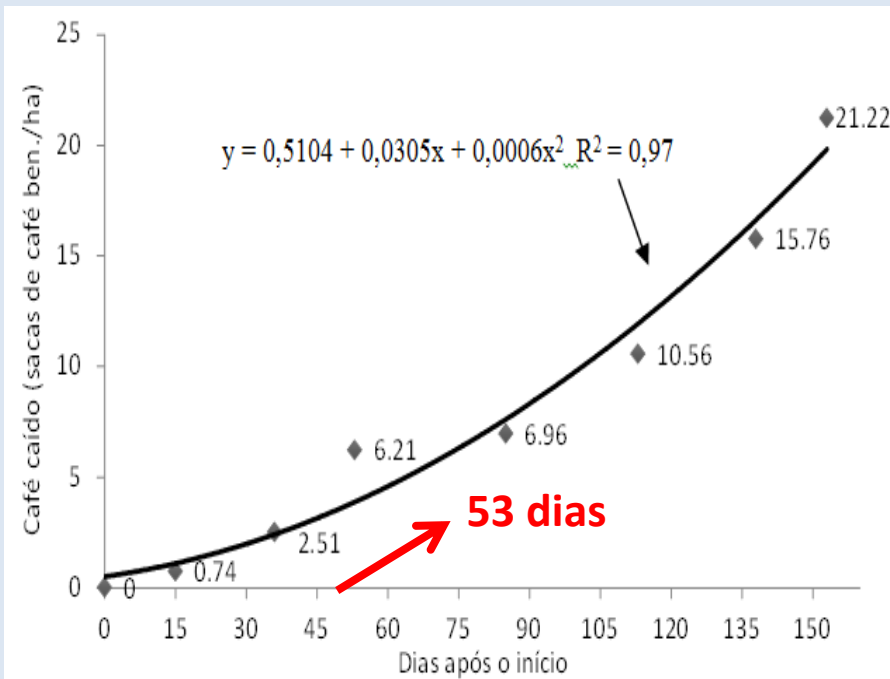


Figura 2. Porcentagem de redução de produtividade em função do tempo, em decorrência da queda natural dos frutos, Araxá, MG, 2014.

➤ Opção colheita com mais de uma operação, podendo ser seletiva:

- Há apenas 26% de café cereja. Mas há a menor perda por café caído naturalmente (3,81 sc.ben/ha e 5,03 %).
- Após uma quantidade variável de dias, em função do clima e temperatura, opera-se novamente a colhedora para colher o restante, já cereja.



➤ **Conclusões:**

- 1 – A avaliação de porcentagem de maturação deve ser realizada individualizadamente em cada terço da planta.
- 2 – O momento de início de colheita depende do sistema de colheita que ira utilizar (plena, mais de uma operação ou seletiva), disponibilidade de maquinário e preço da saca.
- 3 – Recomenda-se a antecipação da colheita, evitando que o terço superior ultrapasse 15% de frutos secos.

OBRIGADO !

E-mail: carlos.diego@ufv.br