

AVALIAÇÃO DA FORÇA DE DESPRENDIMENTO DE FRUTOS DE CAFÉ, DE DIFERENTES CULTIVARES, NA ZONA DA MATA DE MINAS

M.L. Carvalho, Eng Agr. Fdas Reunidas L e S e J.B. Matiello, Eng Agr. Mapa e Fundação Procafé

Na colheita de café, a retenção dos frutos nos ramos da planta é um fator importante, que oferece maior ou menor facilidade na sua derrubada, seja na derriça manual, seja, especialmente, na derriça mecanizada.

Alguns estudos sobre a força de desprendimento dos frutos de café foram realizados, principalmente focando a influência do estágio de maturação, verificando-se que, quando secos, os frutos se desprendem mais facilmente do que os maduros e estes mais do que os verdes.

Outros fatores podem estar relacionados com a retenção dos frutos. A condição ambiente, pela umidade e a espécie/variedade também tem mostrado efeito na retenção.

No aspecto de variedades, as mais cultivadas no país são a Catuai e a Mundo Novo e, ultimamente, vem sendo introduzidas novas cultivares. No café robusta se cultiva a cultivar conillon, em diferentes clones.

No presente trabalho objetivou-se comparar a força de retenção em frutos das novas cultivares de café arábica, mais cultivadas na Zona da Mata de Minas Gerais, em relação às tradicionais, Catuai e Mundo Novo, e, ainda, comparando com dois clones de conillon, também plantados na região.

O ensaio foi realizado em junho de 2013, em São Domingos da Dores-MG, no Campo Experimental das Fazendas Reunidas L e S, a 750 m de altitude. Em cafeeiros na mesma área experimental foram tomadas 5 plantas ao acaso por tratamento (variedade), nelas adotados 6 ramos por planta e 3 frutos por ramo, sendo avaliados 90 frutos, no estágio cereja, por tratamnto.

Cada fruto era preso no equipamento e, em seguida, era puxado até se desprender, ficando registrado no equipamento a força necessária. O equipamento usado foi o dinamômetro mecânico modelo Correx- Haag e Streit, escala de 0-10N, conforme figura 1.



Figura 1- Medição da força de desprendimento de frutos cereja de conillon, vendo-se o equipamento e o detalhe de como é preso e puxado o fruto.

Resultados e conclusões –

Na tabela 1 estão incluídos os resultados médios das medições. A análise estatística dos dados mostrou diferenças significativas e a comparação das médias foi feita pelo teste deTukey a 5%.

Tabela 1- Força de desprendimento de frutos cereja de cafeeiros, em Niltons, em diferentes espécies e cultivares/clones. São domingos das Dores-MG, 2013.

Tratamentos Cultivares/clones	Força de desprendimento dos frutos (Niltons))
Catuai vermelho 44	6,06 a
Catucaí 2SL	6,20 a
Catuai amarelo 86	6,40 a
Catucaí vermelho 785-15	6,53 a
Catucaí amarelo 24/137	6,53 a
Mundo Novo	6,10 a
Conillon, Clone 23	7,27 b
Conillon, Clone 2	7,63 b

! Nilton = 1 N=102 g

Verificou-se que a força de desprendimento dos frutos nas novas cultivares, de Catucaí amarelo e Catucaí vermelho, foi semelhante àquela necessária para as tradicionais, Catuai amarelo, Catuai vermelho e Mundo Novo. Observou-se, assim, que não houve diferença entre as cultivares de arábica. Estas, no entanto, foram diferenciadas em relação ao Conillon, no qual os frutos apresentaram maior força de desprendimento. Entre os dois clones de conillon testados, o clone 2 e o clone 23, não houve diferença significativa

Na comparação da média da força necessária para as cultivares arábica, em relação à média dos clones de conillon, verifica-se que houve a necessidade de um acréscimo de força de cerca de 18%. Portanto, como já tem sido demonstrado por trabalhos específicos de colheita mecanizada, a viabilidade de colheita no conillon é, apenas, pouca coisa mais difícil.