

## MATURAÇÃO E PENEIRA DO CAFÉ SOB DIFERENTES ESTRATÉGIAS DE MANEJO DA IRRIGAÇÃO

JPH da Cruz- Graduando em Agronomia/UFU, EF Fraga Júnior - Prof. Dr. UFU-Campus Monte Carmelo, POH da Cruz- Graduando em Agronomia/UFU, JVO Lima- Engenheiro Agrônomo/Consultor em Café, M Bosse- Engenheiro Agrônomo/Supplant, DS Sales- Engenheiro Agrônomo/Gerente Técnico Fazenda Vitoria II.

A cafeicultura se destaca como uma das principais atividades agrícolas do país, atualmente o Brasil é maior produtor e exportador mundial. Entretanto, a qualidade do café produzido no Brasil ainda é inferior quando comparamos com alguns países produtores na América Central. Sabe-se que fatores como irrigação, altitude, clima, e tratamentos pré e pós-colheita também são de grande influência na qualidade do produto final. Com isso, objetivou-se avaliar os estádios de maturação dos frutos e a classificação dos grãos de café (*coffea arabica*) submetidos a diferentes estratégias de manejo da irrigação.

O experimento foi conduzido na cidade de Monte Carmelo-MG, o delineamento experimental utilizado foi do tipo blocos casualizados com dois tratamentos: manejo Solo-Panta-Atmosfera (MSPA) e manejo climático (MC), divididos em 12 blocos, totalizando 24 parcelas experimentais. O primeiro tratamento utilizou informações de sensores que monitoram micro-variações no diâmetro do tronco das plantas (dendrometros), sensores de umidade do solo e uma estação meteorológica, localizada na fazenda. Esses sensores possuem comunicação via antenas de rádio com um painel de gerenciamento da irrigação, localizado na casa de bombas, de onde os dados são enviados para uma nuvem que faz a interpretação dos dados e a recomendação da irrigação em tempo real. Enquanto o segundo tratamento utiliza a ferramenta de balanço hídrico climatológico, baseada na equação de Penman-Monteith (ALLEN et al., 1998).

Após a colheita avaliou-se os estádios de maturação dos frutos, sendo classificados em cereja, verde, verde-cana e passa. Após, foi determinado a porcentagem de frutos maturados do cafeeiro para cada nível de maturação.

Também foi feita a classificação de tamanho dos grãos por peneira. Para a classificação de tamanho foi retirado uma amostra de 100 gramas e obtido a porcentagem de grãos retido em cada nível das peneiras circulares (19, 18, 17, 16, 15 e fundo) e peneiras oblongas (13, 12, 11, 10 e 9).

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na etapa de colheita do experimento foi determinado a porcentagem de maturação dos frutos de café, conforme a Figura 1.

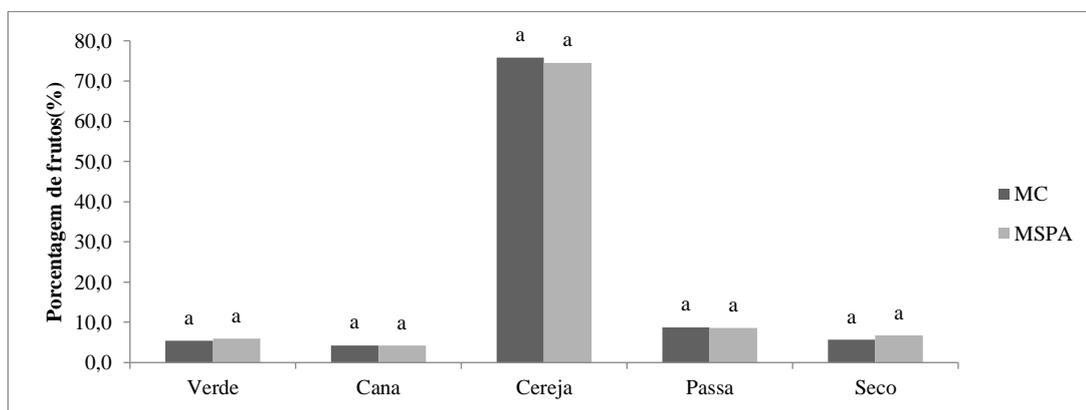


Figura 1 Porcentagem da maturação dos frutos para cada tratamento

\*Médias com a mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tuckey à 5% de probabilidade.

Após a etapa de beneficiamento dos grãos foi determinado a porcentagem de grãos retidos em cada nível da peneira, conforme a Figura 2.

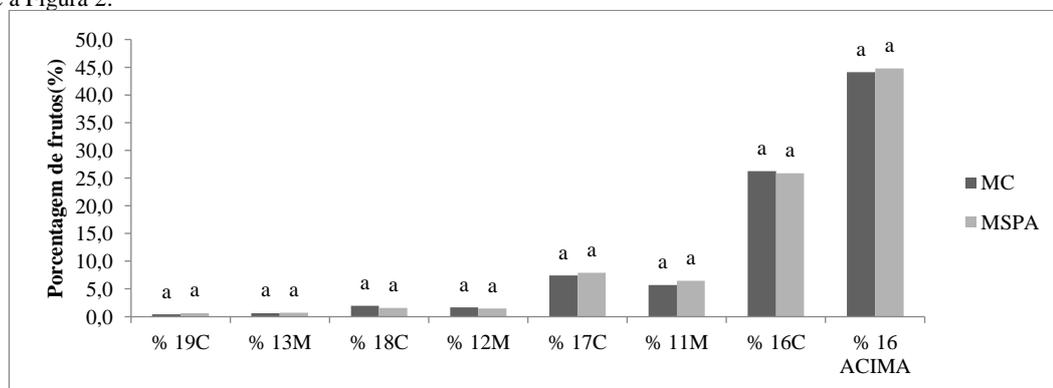


Figura 2 Porcentagem de grãos retido nas peneiras para cada tratamento

\*Médias com a mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tuckey à 5% de probabilidade.

### CONCLUSÃO

Não houve diferença significativa entre os tratamentos para porcentagem de maturação dos frutos e porcentagem de grãos retidos em cada nível peneira.