

CLASSIFICAÇÃO DOS FRUTOS DE DIFERENTES CLONES DE CAFÉ CONILON EM PENEIRAS

D. Z. Bonomo – Graduando do Curso de Agronomia. – CEUNES/UFES – São Mateus/ES, J. M. Souza – Graduando do Curso de Agronomia. – CEUNES/UFES – São Mateus/ES, R. Bonomo – Professor Adjunto, D.Sc.– CEUNES/UFES, M. Magiero – Eng. Agr. – São Mateus/ES.

O café Conilon tem grande importância econômica e social no norte do estado do Espírito Santo, sendo este estado o maior produtor nacional, onde mais de 60% do café produzido no estado origina-se do cultivar conilon (*Coffea canephora*) (Bragança et al., 2001).

Com base nestas observações instalou-se o presente trabalho com o intuito de avaliar a classificação dos 13 clones do Conilon Vitória “Incaper 8142” e também do clone Bamburral em diferentes peneiras.

O presente trabalho foi realizado no período de março de 2008 a julho de 2009 em uma área comercial de produção de café Conilon (*Coffea canephora* Pierre), no município de São Mateus, ES (18°43'S; 39°54'W; 39 metros).

A área apresentava o sistema de plantio dos clones em linhas com identificação dos mesmos. O delineamento experimental foi o de blocos completos ao acaso, com quatorze clones avaliados e quatro repetições por clone, resultando em um total de cinquenta e seis subparcelas.

Ao final foi feita a colheita de todas as subparcela, medido o volume, pesado e retirada uma amostra de 4 litros. Esta foi seca ao sol, beneficiada, posteriormente foi retirada uma sub-amostra de 100 gramas de cada subparcela e classificada nas peneiras 18, 17, 16, 15, 14, 13 e inferior. Com os dados de peneira inferior a 13 foi realizada análise estatística com o suporte do programa computacional GENES, desenvolvido por Cruz (1997).

Resultados e Conclusões:

Observa-se nas figuras 1, 2, e 3 que todos os clones avaliados tiveram mais de 85% de café retido na peneira 13 a superior, o que é de extrema importância, uma vez que esta é a exigência maioria das das grandes indústrias alimentícias.

Observa-se no quadro 1 que o clone V12 foi superior aos demais, pois apresentou a menor quantidade de café retido em peneira inferior a13, porém foi igual estatisticamente aos clones V2, V3, V4, V5, V9 e V10. As piores médias foram apresentadas pelos clones V6, V1 e V7 que foram iguais estatisticamente.

Podemos concluir que todos os clones apresentaram bons resultados com mais de 85% de café retido em peneira 13 a superior, com destaque para os clones V2, V3, V4, V5, V9, V10 e V12 que foram superiores aos demais e iguais estatisticamente entre si.

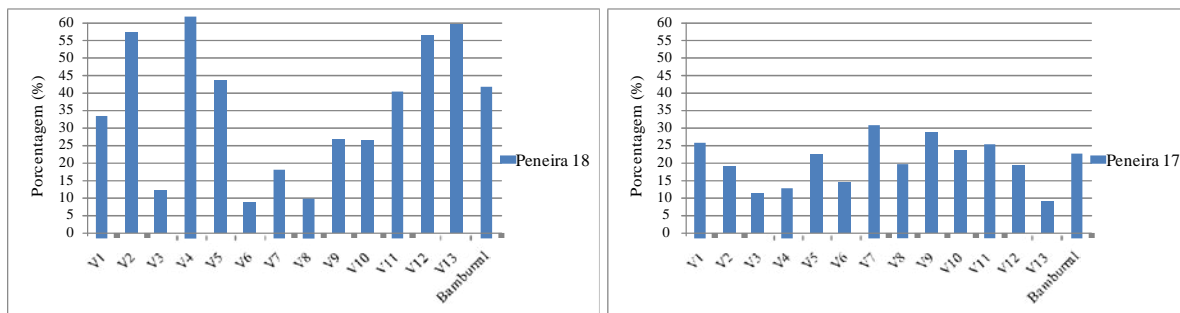


Figura 1. Porcentagem de café retido nas peneira 18 e 17 para cada clone.

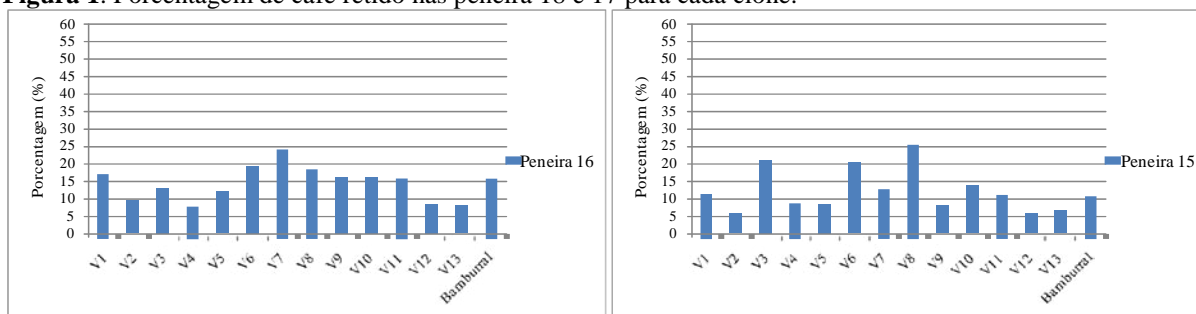


Figura 2. Porcentagem de café retido nas peneira 16 e 15 para cada clone.

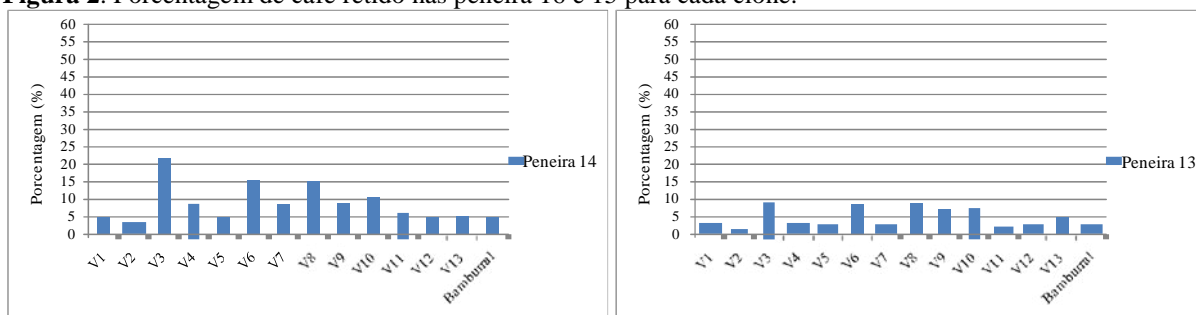


Figura 3. Porcentagem de café retido nas peneira 14 e 13 para cada clone.

Quadro 1- Porcentagem de café classificado em peneira inferior a 13 para os 13 clones do Conilon Vitória “Incaper 8142” e o clone bamburral.

Clones	Médias (%) peneira inferior a13 – Safra 2008/2009
V6	13.8725 a
V1	12.0625 ab
V7	9.865 abc
V8	9.4825 bcd
Bamburral	8.51 bcde
V11	8.305 bcdef
V13	7.8575 bcdef
V5	6.77 cdefg
V4	6.15 cdefg
V9	5.2925 defg
V10	4.7825 efg
V2	4.0975 fg
V3	3.9875 fg
V12	2.957 g
CV%, Tukey (5%)	23.13