

EFEITO DO PRODUTO FISIOLÓGICO MATURY NA PERMANENCIA DE FRUTOS CEREJA EM CAFEIEIRO.

SANTINATO, R. Engenheiro Agrônomo, MAPA-Prócafé, Campinas, SP.; FERREIRA, R.T. – Engenheiro Agrônomo. CAPAL – Araxá/MG.; TAVARES, T.O. – Acadêmico em Agronomia UNIARAXÁ – ARAXÁ /MG.; SANTINATO, F. Engenheiro Agrônomo, Mestrando UFV, Rio Paranaíba, MG.

A qualidade do café, independentemente da região produtora ou do sistema de preparo, esta intimamente ligada à porcentagem de frutos no estágio cereja colhidos. Esses frutos condicionam bebida de qualidade boa, com propriedades organolépticas adequadas, valorizando a produção. Sua dificuldade de obtenção é dada pela desuniformidade de frutos no momento da colheita decorrentes de floradas ocorridas em tempos diferentes.

Neste sentido, instalou-se o presente trabalho, testando o produto comercial Matury, visando avaliar sua eficiência na fisiologia da planta para a obtenção de maior quantidade de frutos no estágio cereja.

O ensaio foi conduzido na Fazenda Pena, município de Araxá, MG, em lavoura de 7 anos, cultivar Catuaí Vermelho IAC 144, disposta no espaçamento de 4,0 x 0,5 m, totalizando 5000 plantas/ha. O solo da localidade é um Latossolo Vermelho distroférrico, com declividade de 2%. A lavoura apresentava carga pendente de 55 sacas de café beneficiado/ha. Os tratamentos estudados foram: uma testemunha, onde não se aplicou o maturador (T1); aplicação de Matury na dose de 5,0 L/ha em fevereiro (T2) e duas aplicação de Matury na dose de 5,0 L/ha em fevereiro e abril.

O delineamento experimental foi o de blocos ao acaso com oito repetições em parcelas de 10 plantas. As avaliações constaram da determinação da porcentagem de frutos nos estágios verde, cereja, passa e boia, em amostra de 20 L e sub-amostras de 2 L, para cada parcela

Resultados e conclusões:

Analisando os dados podemos notar que o efeito do produto Matury na maturação dos frutos de café se dá exclusivamente nos frutos no estágio cereja, não atuando sobre os verdes. Sua aplicação aumento a porcentagem de frutos cereja colhidos e reduziu a porcentagem de frutos passa e bóia colhidos. Ou seja o produto atua na velocidade de maturação do fruto do estágio cereja para o passa e depois boia. A aplicação de Matury em fevereiro e abril apresentou resultados superiores à aplicação única, sendo esta a forma mais adequada de ser aplicado. Os efeitos positivos constatados nesse ensaio auxilia o produtor na colheita de frutos com maior retorno econômico.

Tabela 1. Porcentagem de maturação de frutos de café em função da aplicação ou não de matury.

Tratamento	Verde	Cereja	Passa	Bóia
1 – Testemunha	28,5 a	38,7 c	10,1 a	22,8 a
2 – Aplicação única de Matury	31,7 a	50,0 b	7,2 ab	11,1 b
3 – Duas aplicações de Matury	21,8 a	67,6 a	4,5 b	6,1 b

Conclui-se que:

- 1 – A aplicação de Matury em fevereiro e abril condicionam maior tempo de permanência dos frutos no estágio cereja no cafeieiro, não alterando a porcentagem de frutos no estágio verde e reduzindo a porcentagem de frutos no estágio passa e boia.
- 2 – Os efeitos de sua aplicação possibilita a colheita de maior porcentagem de frutos cereja e obtenção de café tipo CD.