

MANCHAS MARRONS EM FRUTOS, NOVA ANORMALIDADE EM CAFEEIROS

J.B. Matiello, S.R. Almeida, Iran B. Ferreira e Marcelo Jordão Filho – Engs Agrs Fundação Procafé

Os frutos de café, principalmente na sua fase de maturação, passaram, neste ano, a apresentar grande número de pequenas manchas, de cor marrom, na sua casca. Essa anormalidade não havia sido observada antes, em grande escala, como agora. Ela aparece na maioria das lavouras, nas regiões do Sul e Zona da Mata de Minas e na Mogian, em São Paulo.

As manchas de início são muito pequenas, como um ponto escuro, e sua quantidade por fruto é grande, chega a mais de 50-70 por fruto. Depois elas crescem e muitas se juntam, assim chegando a cobrir quase toda a casca dos frutos. As manchas são mais visíveis em plantas de frutos amarelos do que nos vermelhos. Com o passar do tempo, as manchas se tornam deprimidas. Em menor escala também aparecem em frutos verdes, nestes na forma de uma queima, de cor escura, ao longo de boa parte do fruto. (ver sintomas na figura em seguida).



Descritos os sintomas agora vamos às prováveis causas. Primeiro é preciso verificar que elas parecem ser provocadas por ácaros ou por cercosporiose, isso a primeira vista e muitos desconfiam disso. Mas, ao observar bem as condições de ocorrência, verificou-se que o problema só ocorre em ramos expostos ao sol. Ramos do interior da planta e plantas sob sombra apresentam frutos com a casca sem manchas. Até, no mesmo ramo, apenas os frutos da parte de cima do ramo, expostos à luz, se apresentam manchados, enquanto os do lado de baixo se apresentam normais. Diante dessa observação praticamente ficam eliminadas as possibilidades de efeito de ácaros e da cercosporiose. Embora esses agentes se correlacionem com a presença de luz e calor seria difícil imaginar que ácaros dentro de uma mesma roseta pudessem atuar apenas nos frutos do lado de cima dela. Além do mais, como o ataque ocorre em grande escala, em plantas velhas e outras bem novas, em praticamente todos os ramos expostos, acreditamos que não haja população de ácaros suficiente pra tanto efeito.

Com relação a uma provável presença de fungos ela não é descartada, porém, no que se conhece, até o momento, ela seria mais secundária do que primária, podendo haver, num segundo estágio, ataque de fungos saprofitas, como cepas não virulentas de *Coletotrichum*.

Deste modo excluindo as causas que se desconfiava delas, chegou-se, pelas evidências, como causa mais provável da anormalidade, de forma primária, uma ação física - do sol, pela luz, pela temperatura ou pelo choque térmico. O que ainda não está tão claro é por que isto vem ocorrendo só agora. Vimos, neste ano, que de abril até meados de maio, houve um veranico de cerca de 40 dias e as temperaturas em abril, na Fda Experimental de Varginha, se situaram cerca de 2° C acima da média histórica.

A compreensão do problema se encontra nesse estágio e tem-se o propósito de continuidade dos estudos e aprofundamento na análise das causas dessas manchas nos frutos. Uma comparação feita com que ocorrem com outras frutas, indicou maior probabilidade de ser uma causa fisiológica, certamente por efeito de desequilíbrio de temperatura causando extravasamento em células da casca.

Quanto aos prejuízos pelas manchas eles são poucos quantitativamente, podendo haver perdas qualitativas, pelas dificuldades na despolpa, devidas à maior aderência da casca e, provavelmente, também pela abertura de porta para fungos saprofitas, que podem prejudicar a bebida. Com as chuvas ocorridas no período de colheita, neste ano, foi possível verificar que as manchas na casca, através do efeito de fungos saprófitas e da produção de etileno, promoveram a aceleração do processo de passagem do fruto cereja a seco, com perdas pelo não despolpamento/descascamento dos frutos, reduzindo o preforo de cafés do tipo CD.

O objetivo do presente trabalho é orientar os técnicos de AT sobre a correta identificação dessa anormalidade, evitando o uso de defensivos que seria feita diante de uma constatação, errada, de praga/doença.