

ÉPOCA DE COLHEITA (DEFINIÇÃO DO MOMENTO DE INÍCIO DA COLHEITA) NO CERRADO MINEIRO

SANTINATO, F. Engenheiro Agrônomo, Msc. Doutorando Agronomia UNESP Jaboticabal, SP.; JÚNIOR, L. Acadêmico em Agronomia UNIPAM, Patos de Minas, MG.; SILVA, R.P. Prof. Dr. UNESP Jaboticabal, SP.; SANTINATO, R. Engenheiro Agrônomo, Pesquisador e Consultor Santinato & Santinato Cafés Ltda., Campinas, SP; ECKHARDT, C.F.S. Engenheiro Agrônomo Pesquisador Santinato & Santinato Cafés Ltda, Mestrando UFV Rio Paranaíba, MG.

O momento ideal de início da colheita é um dos fatores mais importantes para o sucesso da operação. Antecipar a colheita acarreta em grande quantidade de frutos verdes colhidos. Atrasar acarreta em grande quantidade de frutos caídos naturalmente, além do depauperamento das plantas e redução da produtividade na safra seguinte, como mostrado por Santinato et al., (2014 e 2015). A colheita com mais de uma passada e seletiva é estratégia para viabilizar a antecipação da colheita, colhendo somente secos e cerejas, e posteriormente colhendo o restante na segunda passada, conforme proposto por Silva et al., (2003). No entanto apesar de sabermos já disto o produtor ainda se baseia na quantidade de frutos verdes presentes nas plantas e não nos secos (que quanto maior ocasionam maior perda de café para o chão). O presente trabalho objetiva evidenciar ao cafeicultor a necessidade de antecipação da colheita, norteador o momento de início de colheita pela quantidade de frutos secos nos pés.

O experimento foi instalado no Campo Experimental Francisco Pinheiro Campos, Patos de Minas, MG. Utilizou-se lavoura da cultivar Catuaí Vermelho IAC 144, com 8 anos de idade e produtividade de 70,0 sacas/ha, irrigada via gotejo, espaçada em 4,0 x 0,5. Os dados foram submetidos a ANOVA e quando procedente ao teste de Tukey à 5%.

Resultados e conclusões:

O tempo de colheita (momento de início) não influenciou a quantidade de café caído. Apesar de algumas diferenças entre os tratamentos não houve correlação entre quantidade de café caído e momento de início de colheita. Conforme o tempo da colheita se transcorreu menor foi a quantidade de café remanescente e conseqüentemente maior foi a eficiência de colheita. Ou seja, quanto mais tempo se aguarda o início da colheita, maior é a eficiência, em decorrência da maior quantidade de frutos secos, e estes se desprendem mais facilmente das plantas (Tabela 1).

Por outro lado, conforme o tempo da colheita se transcorreu maior foi a quantidade de café caído naturalmente, alcançando perdas de até 3,55 sacas de café ben./ha, evidenciando a necessidade da antecipação da colheita, fazendo-se duas passadas de máquina (Tabela 2 e Figura 1). O aumento da eficiência de colheita em decorrência do atraso da colheita não justifica tamanha perda de café para o chão, não sendo recomendada.

Tabela 1. Quantidade de café caído, remanescente e eficiência de colheita após a passagem da colhedora ao longo do tempo.

Momento de início (dias após instalação do experimento)	Quantidade de café caído (sacas/ha)	Quantidade de café remanescente (sacas/ha)	Quantidade de café remanescente (%)	Eficiência de colheita (%)
1	4,56 ab	23,48 a	33,5 a	59,9 b
8	3,96 ab	12,42 b	17,7 b	76,6 a
15	3,2 b	13,32 b	19,0 b	76,4 a
23	5,44 a	6,3 bc	9,0 bc	83,2 a
30	-	-	-	-
37	5,12 ab	3,96 c	5,6 c	87,0 a
CV (%)	23,95	35,51	35,5	8,74

*Médias seguidas das mesmas letras não diferem de si pelo teste de Tukey à 5% de probabilidade.

Tabela 2. Quantidade de café caído sujo e limpo em função do momento de início da colheita, Patos de Minas, MG.

Momento de início (dias após instalação do experimento)	Quantidade de café caído sujo (sacas/ha)	Quantidade de café limpo (sacas ben./ha)
1	0,42 d	0,09 d
8	3,62 cd	0,79 cd
15	5,87 cd	1,28 cd
23	7,53 bc	1,64 bc
30	13,56 ab	2,96 ab
37	16,27 a	3,55 a
CV (%)	28,61	28,5

*Médias seguidas das mesmas letras não diferem de si pelo teste de Tukey à 5% de probabilidade.

A Figura 1 mostra perda ínfima no dia 1 do experimento e próxima à 1,0 sacas de café bem./ha com oito dias, sendo este o ponto limite para início da colheita, visto que a quantidade de café caído naturalmente se eleva progressivamente. Nesse período a quantidade de frutos no estágio seco, na média dos três terços da planta, era de 15 a 25%. Acima desse valor a quantidade de café caído elevou-se progressivamente (Figura 2).

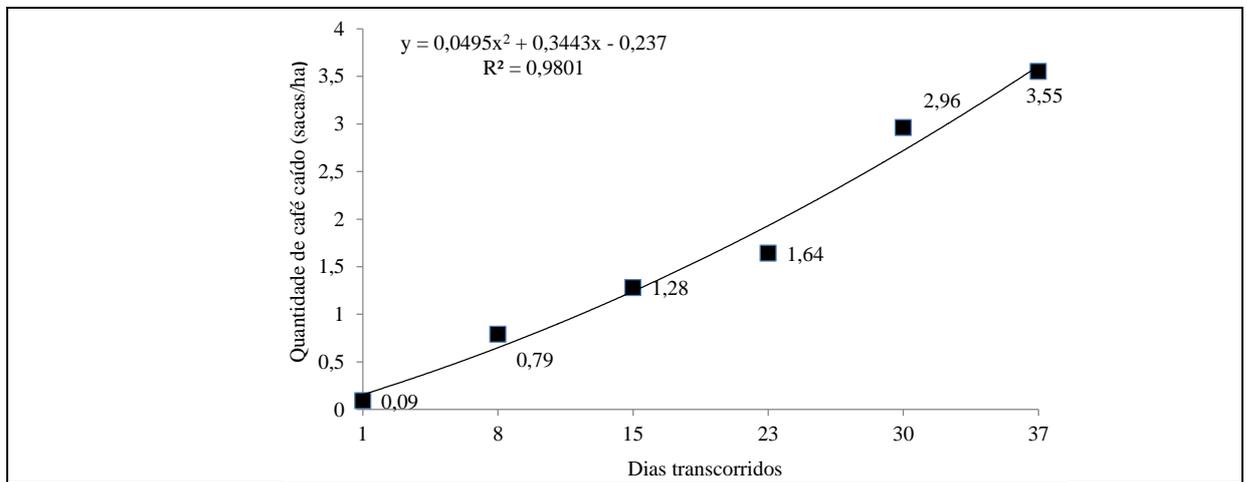


Figura 1. Quantidade de café caído em função dos dias transcorridos da instalação do experimento.

Não houve ajuste na regressão para porcentagem de maturação de frutos cerejas em função do tempo. Ou seja, apesar de ocorrer redução das quantidades de frutos e cerejas ao longo do tempo, esta não obedeceu uma tendência correlativa (Figura 2). Por outro lado, houve ajuste linear para a porcentagem de frutos secos em função do tempo, sendo maior a quantidade conforme o tempo se transcorre. O ajuste para porcentagem de frutos verdes foi quadrático e se estabilizou após o 23º dia, sendo sua progressão menos intensa que o ajuste dos frutos secos.

Dessa forma evidenciou-se que o estágio de maturação mais influenciado pelo tempo é o seco, devendo ser este o indicativo de índice de colheita (Figura 2). O planejamento para a colheita deve levar o estágio seco em questão, evitando perdas por café caído.

Pode-se concluir que:

- 1 – Conforme o tempo se transcorre ocorre: a) Menor quantidade de café remanescente, b) Maior eficiência de colheita, c) Perda acentuada de café para o chão.
- 2 – O momento de início da colheita deve ser determinado pela quantidade de frutos secos, notadamente no terço superior das plantas - a) Deve-se colher café quando a planta apresentar 15 a 25% de frutos secos no pés como um todo, b) Deve-se colher café quando a planta apresentar 40 a 60% de frutos secos no terço superior

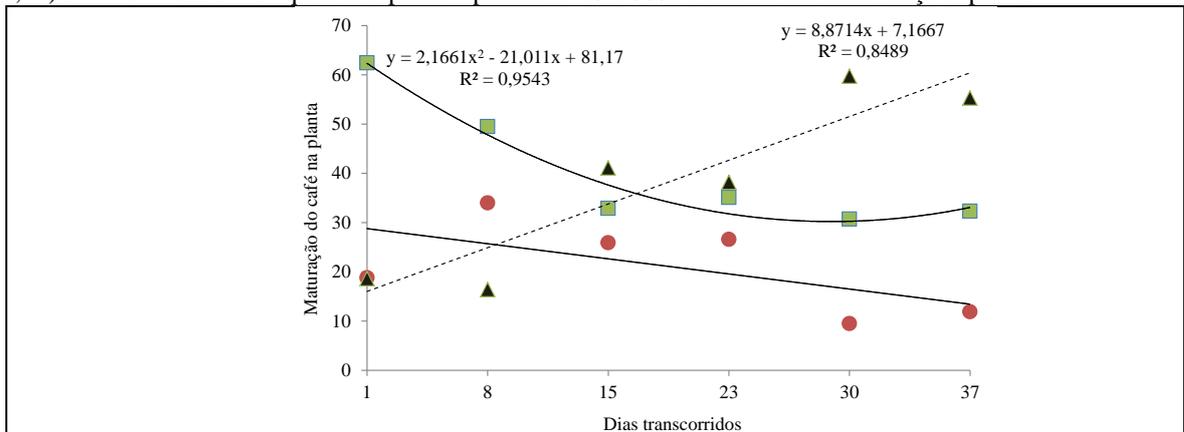


Figura 2. Porcentagem de maturação dos frutos nos estágios verde, cereja e seco, na média dos três terços das plantas em função do tempo.

*Triângulos = Secos; Quadrados = Verdes; Esferas = Cerejas

A Figura 3 indica que o momento de início da colheita deve ser quando a planta apresentar de 40 a 60% de frutos no estágio seco, no terço superior da planta.

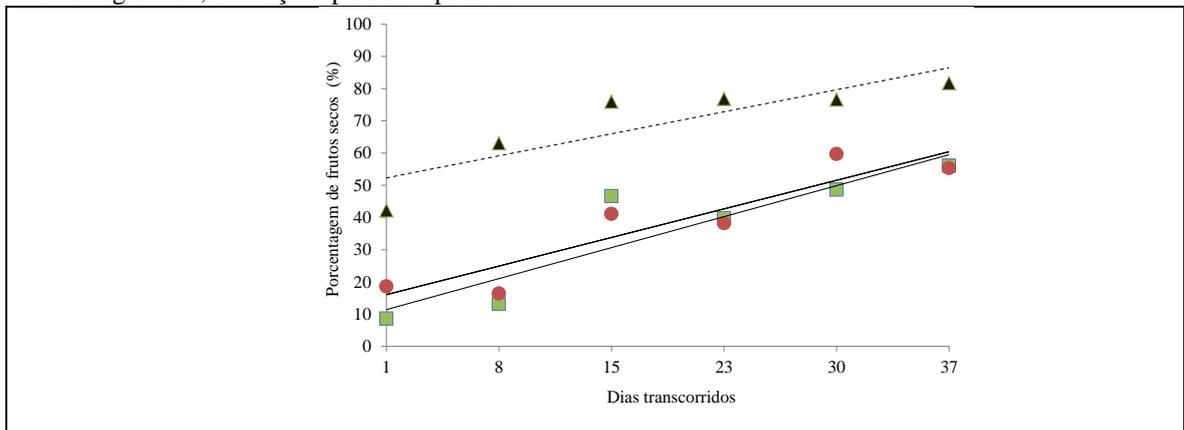


Figura 3. Porcentagem de maturação dos frutos no estágio seco, nos três terços da planta, em função do tempo*Triângulo = Terço superior; Quadrado = Terço inferior; Esfera = Terço médio