33º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) SUBMETIDO A LÂMINAS DE IRRIGAÇÃO.

C. A. Silva - Mestrando em Agronomia/Fitotecnia, Universidade Federal de Uberlândia - UFU, cesar.ufu@gmail.com; R. E. F. Teodoro - Prof. Titular Irrigação e Drenagem, UFU; B. Melo - Prof. Adjunto IV Cafeicultura, UFU; C. J. Silva, M. S. Almeida e R. A. Lambert - Mestrandos em Agronomia/Fitotecnia, Universidade Federal de Uberlândia – UFU.

A produtividade é o parâmetro que mais interessa aos cafeicultores, quando lhes é apresentado algum trabalho de pesquisa. Entretanto, não basta conseguir uma alta produção para obter bons lucros, uma vez que o preço do café é determinado pela sua qualidade. Além de aumentar a produtividade, a irrigação pode proporcionar a obtenção de um produto diferenciado e com boa perspectiva de mercado. Na literatura, existem relatos de que essa técnica pode atenuar sensivelmente o ciclo bienal do cafeeiro. Santos (2005) atribui que a bianualidade do cafeeiro ocorre devido ao esgotamento das reservas das plantas nos anos de safra alta, fazendo com que a produção do ano seguinte seja relativamente baixa.

Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a produtividade e qualidade de bebida do cafeeiro Rubi MG-1192 cultivado sob lâminas de irrigação durante duas safras consecutivas (2005 e 2006). O experimento foi conduzido num Latossolo Vermelho distrofico de textura argilosa, na Fazenda Experimental do Glória, da Universidade Federal de Uberlândia, em Minas Gerais. O plantio foi realizado em janeiro de 2001, no espaçamento de 3,5 m entre linhas e 0,7 m entre plantas. O delineamento foi em blocos casualizados, com quatro repetições e oito tratamentos de lâminas de irrigação, iguais a 0% (sem irrigação), 30%, 60%, 90%, 120%, 150%, 180% e 210% da Evaporação em Tanque Classe A (ECA) acumulada entre duas regas consecutivas. Foram utilizados gotejadores autocompensantes de vazão igual a 3,5 L h⁻¹, sendo as irrigações realizadas sempre às segundas, quartas e sextas-feiras. As parcelas foram constituídas por três fileiras com oito plantas cada, sendo avaliadas as quatro plantas centrais da fileira central. Todos os micronutrientes foram fornecidos via foliar, enquanto as adubações de produção foram realizadas convencionalmente na região da "saia" do cafeeiro, conforme as recomendações da 5ª Aproximação (CFSEMG, 1999).

A colheita teve início quando o percentual de frutos verdes estava entre 10 e 15%, sendo através de derriça manual no pano, com "varrição" do café no chão apenas em 2005, em função da maior queda de frutos secos naquele ano. No dia da colheita, foi mensurado o volume (L) colhido em cada parcela, do qual foi retirada uma amostra de 5,0 L. As amostras foram acondicionadas em embalagens de malha aberta, sendo expostas diariamente ao sol até atingir a umidade ideal para o beneficiamento (entre 11 e 12%). Após a secagem, foi retirada de cada amostra, uma sub-amostra de 500 g de café em coco para o beneficiamento, promovendo em seguida a pesagem do café beneficiado e medição do teor de umidade. A contagem dos defeitos e análise do tipo de bebida foi realizada em Araguari (MG), por técnicos da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado – COOCACER.

Resultados

As análises de variância indicaram que as lâminas de irrigação influenciaram a produtividade do cafeeiro, em níveis de 5% e 1% de probabilidade, em 2005 e 2006, respectivamente.

Nota-se, na Figura 1, que a produtividade em 2005 variou exponencialmente em função dos níveis de água. A equação indica uma colheita máxima de 36 sacas ha⁻¹, referente à lâmina de 13,0% da ECA. Na safra 2006, a equação quadrática foi a que melhor se ajustou aos dados. A produtividade atingiu um valor máximo de 112,1 sacas ha⁻¹ com a reposição de 161,1% da ECA, um acréscimo de 38,9 sacas ha⁻¹ a mais que a testemunha. Observa-se que, à medida que aumenta a lâmina d'água, a produtividade se eleva até um ponto máximo, a partir do qual o acréscimo de mais água é prejudicial à produção.

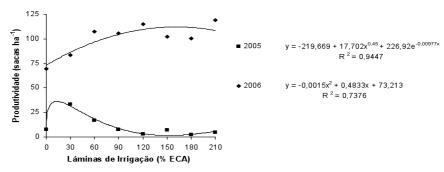


Figura 1 - Representação gráfica da produtividade de café (sacas ha⁻¹), em função das lâminas de irrigação.

Nas duas safras avaliadas, não houve diferença no sabor e aroma do café em função das lâminas de irrigação, sendo o mesmo classificado como bebida dura, através da "prova de xícara" (Tabela 1). O sabor adstringente e áspero da bebida não foi conseqüência das lâminas de irrigação. É provável que seja devido ao estádio de maturação dos grãos no momento da colheita, que apresentava aproximadamente 12% de frutos verdes.

Tabela 1 - Equivalência de defeitos (em 300 g) e qualidade da bebida de café pela "prova de xícara", em função de lâminas de irrigação no cafeeiro, safras 2005 e 2006.

Ano	Avaliação -	Lâmina de Irrigação (% ECA)							
			0	0	0	20	50	80	10
2005	Defeitos	9	0	86	68	4	26	68	29
	Bebida	ura	ura	ura	ura	ura	ura	ura	ura
2006	Defeitos	3	53	26	95	83	74	64	94
	Bebida	ura	ura	ura	ura	ura	ura	ura	ura

Em média, o tratamento que recebeu água só das chuvas apresentou menor quantidade de grãos defeituosos em relação aos tratamentos irrigados. Numa amostra de 300 g, contabilizou-se 99 e 93 defeitos nos anos 2005 e 2006, respectivamente, equivalendo o café ao tipo 6, segundo tabela oficial de classificação. Por outro lado, os tratamentos que receberam irrigação apresentaram, em média, quantidades de defeitos relativamente maiores que a testemunha. A média dos defeitos em 2005 e 2006 indica que o café produzido nos tratamentos de 30%, 60%, 90%, 120% e 150% corresponde ao tipo 6, enquanto nas lâminas de 180% e 210% da ECA pertence ao tipo 7, sendo portanto, menos valorizado pelo mercado.

Conclusões

- A irrigação não reduziu a bianualidade do cafeeiro, já que foram obtidas menores produtividades em 2005, e maiores em 2006;
- Em ano de safra alta, a lâmina de 161,1% da ECA aumentou a produção em 38,9 sacas ha⁻¹, em relação aos cafeeiros não irrigados;
- A irrigação aumentou o número de defeitos dos grãos, todavia, não interferiu na qualidade da bebida.