

**MATURAÇÃO FORÇADA DE FRUTOS DE CAFÉ É MAIS FREQUENTE NESTE ANO**

J.B. Matiello e Marcelo Jordão Filho – Engs Agrs Fundação Procafé e Igor Queiroz e Leandro Andrade Engs Agrs Bolsistas Fundação Procafé, Gerson Lourenço – Tec Agr Fundação Procafé e Lucas Ubiali –Estagiário Fundação Procafé

No início da maturação do café, nessa safra de 2019, verificou-se, em diversas regiões, de forma bem frequente, a ocorrência de frutos ainda verdes apresentando manchas escuras na casca e, depois, toda ela ficando escura, passando de verdes a secos, sem ficarem com a casca amarela ou avermelhada como se conhece em frutos maduros ou cerejas normais..

Muitos técnicos noticiaram isso, os frutos mudaram do estágio verde-cana direto para o seco. Alguns suspeitaram, até, que o problema estava sendo causado por um fungo, como o *Colletotrichum*, pois nos frutos, já secos, aparece uma camada de micélio e de esporos, como um pó branco.

Ao analisar as condições de ocorrência dessa anormalidade, visando chegar à sua causa, observou-se que o problema estava correlacionado com - plantas com carga alta, com plantas fracas ou estressadas, com ramos mais carregados, amarelados e desfolhados e, principalmente, com ramos que apresentavam seca de ponteiros. Dentro do ramo produtivo a ocorrência estava mais concentrada na sua parte terminal, havendo maturação normal na base do ramo, perto do tronco. Verificou-se, ainda, que, na mesma planta, a parte mais enfolhada apresentava frutos maduros normais, em contraste com a parte desfolhada. As plantas de variedades de maturação mais precoce apresentam mais problemas do que as de maturação tardia.

Ao se verificar as ocorrências climáticas, nessas regiões com problema, observa-se que entre dezembro e fevereiro houve altas temperaturas e baixo índices pluviométricos, com maior stress principalmente em regiões de altitudes mais baixas.

As conclusões a que se chega são - As plantas que apresentam problemas de maturação forçada estão sentindo falta de energia, ou seja, não conseguiram acumular reservas suficientes pra completar a maturação dos seus frutos. O período de stress hídrico, no início da granação, debilitou as plantas, que não tiveram tempo de recuperar reservas em bom nível. Os frutos, com tecidos fracos, facilitam a entrada de fungos diversos, mas estes fungos não são primários, são oportunistas. A maior produção de etileno, por eles conterem tecidos mortos na casca, aceleram o processo de maturação forçada. A florada muito cedo, a partir de agosto/18, também ajudou, pois a maturação vem coincidindo com um período mais quente, este ano com temperaturas acima do normal. Mais calor ativa e acelera o processo de maturação.

Online  
Clube de Tecnologia Cafeeira



Frutos verdes com casca escura e, depois, secos(dir) cobertos por frutificações brancas de fungos oportunistas.



Comparativo de maior presença de maturação forçada, com frutos escurecidos em cafeeiro mais estressado(esq) e com maruração normal em cafeeiro menos estressado(dir.)



Detalhe de planta com parte dos frutos com maturação forçada, concentrada em ramos desfolhados e no ponteiro dos mesmos, com maturação normal em ramos enfolhados e mais junto ao tronco.