

Veículo:	CCCMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	03/06/15
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Sistemas de colheita mecânica de conilon são desenvolvidos e avaliados no Espírito Santo				
Unidade citada jornal:	Embrapa Café e Embrapa Rondônia						
Fonte citada:	Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []			Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []			
Posição Gráfica:	02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []			Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []			
Gênero:	Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []						
http://www.cccmg.com.br/Conteudo/Noticias/13745/Sistemas-de-colheita-mecanica-de-conilon-sao-desenvolvidos-e-avaliados-no-Espirito-Santo							



SISTEMAS DE COLHEITA MECÂNICA DE CONILON SÃO DESENVOLVIDOS E AVALIADOS NO ESPÍRITO SANTO

Atualizado em 03/06/2015



Tags: café espírito santo



As pesquisas para a colheita mecânica do conilon tiveram início em 2011 no Espírito Santo com o objetivo de suprir a carência de mão de obra durante o período da colheita nas propriedades rurais. Três sistemas de colheita mecânica já foram desenvolvidos e testados no Espírito Santo pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com diversas instituições.

“As tecnologias de produção de café que já foram desenvolvidas solucionam diversas questões para o agricultor, como a produtividade, caso sejam adotadas corretamente. O foco agora consiste em como obter um café de qualidade e em como tirar essa produção das lavouras. A falta de mão de obra no campo é uma questão que afeta grande parte dos cafeicultores e por isso desenvolvemos pesquisas que contribuam na solução desse problema”, explicou o pesquisador José Antônio Lani.

Diante dessa demanda, o Incaper, em conjunto com a Embrapa Café, Embrapa de Rondônia, Instituto Agronômico de Campinas (IAC) e Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), fez parcerias com produtores rurais e empresas que fabricam equipamentos agrícolas para o desenvolvimento de máquinas que fizessem a colheita do conilon, uma vez que os equipamentos existentes para colheita mecânica do café no país eram, em sua maioria, para o arábica.

“Ao longo dos últimos quatro anos, por meio de adaptações em máquinas que colhiam café arábica, feijão e amendoim, foram feitas adaptações para a colheita semimecanizada e mecanizada do café conilon. Empresas como a MIAC, JACTO, e a CNHI (máquinas BRAUD e CASE), disponibilizaram máquinas para serem testadas em áreas de produtores do Norte do Espírito Santo. Participaram desse processo as famílias Zanoti, Lubiana, Covre, Cremasco, Altoé e Lindenberg, nos municípios de Nova Venécia, São Mateus, Pinheiros, Jaguaré e Linhares”, contou o pesquisador.

Conheça os três sistemas de colheita mecânica do conilon

Estão sendo realizadas pesquisas e avaliações em áreas de agricultores com três sistemas de colheita: 1. Máquinas automotrizes; 2. Lona recolhadora; 3. Super safra ou safra zero.

No sistema com as máquinas automotrizes, a colheita é feita de maneira integral pela máquina, que retira os grãos das plantas de café e os deposita em um local para armazenamento na própria máquina. Nessa etapa, o equipamento também pode ir colhendo e transferindo os grãos para uma carroça que se desloca próximo à colhedora.

No sistema lona recolhadora, o produtor coloca as lonas debaixo das plantas, nos dois lados, corta os galhos com os grãos e já realiza a poda, jogando os galhos com os grãos sobre as lonas. Após essa etapa, a máquina recolhadora fica estacionada no carreador, próximo aos pés de café, e as lonas que estão entre as linhas das plantas são recolhidas através de um sistema de rolo que é acionado pelo operador da máquina. A lona vai sendo enrolada e os galhos com os grãos são despejados no sistema que trilha, separando os grãos dos galhos e transportando-os para um depósito que fica na parte superior da máquina, que despeja os grãos para uma carroça ou caminhão basculante, que transporta os grãos para o secador ou descascador.

“Dependendo do espaçamento das entrelinhas da lavoura, são utilizadas lonas de sombrite 100%, com 3,0 ou 3,5 metros de largura por 40 a 60 metros de comprimento”, completou o pesquisador.

Nesse sistema, já é feita a poda do café no momento em que se colhe. “A lona recolhadora permite o aumento da produtividade da próxima safra, já que a planta deixa de gastar nutrientes com os galhos que foram retirados, utilizando os nutrientes nos ramos e folhas que ficaram, favorecendo novas brotações na parte superior da planta e aumentando a produtividade”, disse Lani.

O outro sistema que está sendo pesquisado é o Super Safra ou Safra Zero, em que a lavoura é plantada no espaçamento de 1,75m X 0,80m. Na colheita, as plantas são cortadas pela máquina a uma altura de cerca de 40 cm, transportadas para o sistema de trilha e os grãos são conduzidos para um depósito que fica na parte superior da máquina que destina os grãos para uma carroça.

“Os ramos da parte de baixo do pé de café são deixados como pulmões para que não ocorra morte de plantas. Em alguns testes preliminares em áreas de produtores que utilizaram esse sistema, em lavouras com dois anos, foi obtida uma produtividade de cerca de 150 sacas beneficiadas por hectare”, disse Lani. Ele destacou, entretanto, que essa produtividade poderá ser obtida somente a cada dois anos.

Benefícios da colheita mecanizada: redução de mão-de-obra e melhoria da qualidade do café

A redução da mão de obra e do custo de produção é um dos principais benefícios da colheita semi-mecanizada ou mecanizada. “Pode haver redução de 70 a 80% no custo por saca de café colhida”, disse Lani. Ele também falou que as pesquisas têm buscado o desenvolvimento de máquinas acessíveis para os pequenos e médios produtores de café. “As máquinas têm hoje o custo de 70 a 160 mil reais. Nossa sugestão é de que possam ser adquiridas por associações e cooperativas a fim de que possam ser usadas por diversos produtores”, falou o pesquisador.

A qualidade também pode ser ampliada com a adoção da colheita semi-mecanizada ou mecanizada. “Devido à falta de mão de obra, o agricultor, para garantir a participação dos colhedores na sua lavoura, começa a colher o café ainda verde, antes da hora, o que impacta na qualidade e no rendimento do produto, pois o grão verde, ainda contém muita água. Dessa forma, o agricultor paga pelo volume de 80 litros de café colhido, mas quando o café verde é colocado no secador, a água evapora, reduzindo a renda. Com a colheita mecânica, o café poderá ser colhido no tempo certo, ou seja, quando a produção estiver já com um maior percentual de grãos maduros”, disse Lani.

Fonte: Assessoria de Comunicação do Incaper (Juliana Esteves, Tatiana Caus e Luciana Silvestre)

<< Anterior || Posterior >>