

Veículo: GRUPO CULTIVAR	Editoria: Notícias	Página:	Data: 29/06/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Expocafé apresenta tecnologias para a cafeicultura		
Unidade citada jornal Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
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.grupocultivar.com.br/site/content/noticias/?q=44065#44065			



29/06/2015 20:34:43

Expocafé apresenta tecnologias para a cafeicultura

A 18ª edição da Expocafé será realizada nesta semana, no Campo Experimental da Epamig em Três Pontas. A programação terá início com o 6º Simpósio de Mecanização da Lavoura Cafeeira, nesta terça-feira (30/6). O evento, que reúne pesquisadores, professores, técnicos, produtores e estudantes, é exclusivo para participantes previamente inscritos. Nos dias 1º, 2, 3 de julho, a feira será aberta ao público, com a realização da exposição de equipamentos, máquinas e insumos e de eventos técnicos.

Integrante do Conselho Gestor do evento e responsável pela programação técnica, a Epamig vai promover dinâmicas de campo e minicursos, dentre outras ações de transferência tecnológica. Durante as dinâmicas, setorizadas entre pesquisa e extensão, colheita e manejo, os participantes poderão conhecer na prática o funcionamento de equipamentos instalados nas lavouras de café do Campo Experimental. Além disso, pesquisadores apresentarão temas como controle de doenças e pragas do cafeeiro, variedades de café recomendadas para a agricultura mineira, nutrição de cafeeiro e uso de herbicidas.

Epamig e o café

Maior commodity do agronegócio mineiro, o café é uma das principais linhas de pesquisa da Epamig. O Programa Estadual de Pesquisa da Cafeicultura desenvolvido pela Empresa abrange temas como o preparo do solo; desenvolvimento de novas cultivares resistentes a pragas e doenças e com maior produtividade; a indicação de cultivares selecionadas e adaptáveis a diferentes condições de clima e solo; controle químico e biológico de pragas e doenças; cuidados pós-colheita e qualidade da bebida.

Os estudos de melhoramento genético do cafeeiro na Epamig começaram na década de 70, após a ferrugem ser constatada na cafeicultura brasileira. A ferrugem é a principal doença da cultura do cafeeiro e pode ocorrer em quase todas as regiões cafeeiras do mundo. A doença, que pode ser disseminada pelo vento, provoca a queda precoce das folhas e a consequente seca dos ramos, o que pode reduzir a produção pela metade no ano seguinte.

Juntas EPAMIG, as Universidades Federais de Viçosa e de Lavras, a Embrapa Café e demais instituições que compõem o Consórcio de Pesquisa Café (fundado em 1997), desenvolveram 15 cultivares, dos quais quatro são suscetíveis à ferrugem (Acaiaí Cerrado MG 1474, Rubi MG 1192, Topázio MG 1190 e MGS Travessia) e 11 resistentes (Oeiras MG 6851, Paraíso MG H419-1, Araponga MG1, Catiguá MG1, Catiguá MG2, Pau Brasil MG1, Sacramento MG1, MGS Catiguá 3, MGS Paraíso 2, Sachimor MG8840 e MGS Aranãs. As cultivares desenvolvidas pelo programa de melhoramento genético do cafeeiro possuem outras características de interesse agrônomo, como alta produtividade, longevidade da cultura, elevado vigor vegetativo e plantas com arquitetura e porte adequados à colheita manual e mecânica.

Tecnologias que geram mais produtividade e qualidade

A pesquisa agropecuária também busca alternativas para o enfrentamento da escassez hídrica, diminuição do uso de agrotóxicos e defensivos agrícolas, aumento da produtividade e melhoria da qualidade do produto. Dentre as ações propostas, destacam-se o uso de bioprodutos na cafeicultura, a arborização dos cafezais, o aproveitamento da água residuária do café e o cultivo de café em sistema agroecológico.

Bebida de qualidade - O uso de bioprodutos é uma crescente demanda do mercado, sempre em busca de soluções sustentáveis que resultem em maior produtividade e mais qualidade. O 'fungo do bem' *Cladosporium cladosporioides* influencia diretamente na qualidade sensorial da bebida. Os resultados demonstraram que além de eliminar os agentes que causam o mofo nos grãos de café, principalmente em regiões úmidas, a tecnologia patenteada desde 2004 não onera o investimento, porque custa o mesmo que produtos químicos, o equivalente ao valor de três sacas por hectare. Uma combinação de enzimas patenteada em 2010 por EPAMIG/UFLA/FAPEMIG e inventores elimina a polpa do café em duas horas e meia, enquanto o processo tradicional leva 72 horas. A desmucilagem ou despulpa evita a fermentação do fruto, e com isso aumenta a possibilidade de o produtor obter melhor padrão da bebida. Além disso, secar o café no terreiro é um processo demorado e requer uma área grande.

Enfrentamento da seca - Em busca de tecnologias que amenizem os efeitos das mudanças climáticas na cafeicultura, pesquisadores da Epamig estudam alternativas como a arborização de cafezais. Essa tecnologia apresenta resultados na redução da temperatura ambiente, aumento da fertilização do solo e até mesmo na melhora da qualidade da bebida. Estudos de arborização no café realizados no Campo Experimental da Epamig em São Sebastião do Paraíso, há mais de 10 anos, apontaram bons resultados no cultivo consorciado da variedade de café Catuai vermelho e macadâmia. A árvore sombreia o café, amenizando as altas temperaturas durante o dia e mantém a temperatura mínima da madrugada mais alta, atuando também como uma proteção contra vento e geada. Outro aspecto positivo é a redução do ataque de bicho mineiro e a menor incidência da cercosporiose (mancha foliar). Para a redução de perdas na produção são pesquisadas e recomendadas também técnicas como irrigação, adubação fosfatada e gessagem.

Aproveitamento da Água Residuária do Café - A água utilizada na lavagem dos frutos de café pode ser reaproveitada para a irrigação de lavouras, possibilitando uma economia superior a 50% do volume de água empregada na operação. O Sistema de Limpeza de Águas Residuárias (SLAR) é constituído de caixas e peneiras que associam os processos de decantação e peneiramento que permitem a remoção de parte dos resíduos que essa água contém. A medida que vai sendo reutilizada a água aumenta a quantidade de nutrientes, suprimindo parte da necessidade para o desenvolvimento de culturas e também diminuindo os custos com aplicação de fertilizantes. O sistema foi desenvolvido em parceria pela Epamig, Embrapa Café e o Incaper, instituições fundadoras do Consórcio Pesquisa Café, criado em 1997.

O sistema de cultivo agroecológico do café emprega tecnologias sustentáveis de produção. Além de auxiliar na preservação ambiental e reduzir a aplicação de insumos industrializados, diminuem também o custo de produção. Quando o produto é certificado pelos órgãos de fiscalização ele passa a ser denominado orgânico.

Samantha Mapa



[← Voltar](#)

[Mais Notícias](#) 