

IMPACTO DO ETILENO NO CAFEIEIRO: INFLUÊNCIA NA FOLHAGEM E MATURAÇÃO DE FRUTOS DURANTE E APÓS A COLHEITAHiury Caixeta Martins¹; Daniela Silva Souza²

O café, uma *commodity* de importância global, destaca-se no Brasil como o maior produtor mundial, abrangendo variedades como arábica e Conilon (ou Robusta) em cerca de 2,25 milhões de hectares. O desafio do amadurecimento desigual dos frutos, afetando tanto o processamento quanto o desenvolvimento das plantas, é enfrentado pelos produtores. O etileno desempenha um papel crucial nesse processo, promovendo mudanças fisiológicas nos frutos, e seu uso controlado pode garantir um amadurecimento mais uniforme, resultando em maior eficiência no processamento e na qualidade final da bebida. Um estudo foi realizado na fazenda Araújo Sucuri/Sussuarana para avaliar o efeito do uso de etileno no amadurecimento de folhas e frutos de café, tanto antes quanto após a colheita. Diferentes doses de um produto comercial à base de etileno, Etrhel®, foram aplicadas em cinco tratamentos, variando o volume de calda por hectare, com um tratamento de controle. A aplicação ocorreu trinta dias antes da colheita. Os resultados indicaram que o uso de etileno afetou a desfolha das plantas de café, com a dose de 500L/ha resultando em maior desfolha. No entanto, não foram observadas diferenças significativas na taxa de amadurecimento dos frutos. A qualidade da bebida, avaliada por provadores profissionais, foi superior nos tratamentos com etileno em comparação com o controle. O tratamento 1 apresentou a melhor qualidade de bebida, seguido pelo tratamento dois, enquanto o controle teve a pior qualidade, com sabor desagradável e fermentado. Em suma, o estudo demonstrou que o uso controlado de etileno pode influenciar a desfolha das plantas de café, mas não afeta significativamente o amadurecimento dos frutos. O uso de etileno pode melhorar a qualidade da bebida, resultando em sabores mais equilibrados e complexos. Diferentes taxas de liberação de etileno não parecem impactar a desfolha e o amadurecimento dos frutos de forma significativa, sugerindo que taxas moderadas podem resultar em uma bebida de melhor qualidade. Assim, o uso de etileno pode ser uma estratégia eficaz para aprimorar a qualidade do café e otimizar o processo de colheita.

Palavras-chave: maturação do café; vazões; qualidade da bebida.

¹ Discente de Agronomia (UNIPAM). E-mail: rodrihiurycoffe@yahoo.com.

² Professor orientador (UNIPAM). E-mail: danielass@unipam.edu.br.