**ESTRATÉGIAS DE AMENIZAÇÃO DA TEMPERATURA FOLIAR,
EFEITO DE ESCALDADUR EM CAFEEIROS CULTIVADOS EM REGIÕES QUENTES**

R E D U Ç Ã O D E

SILVA, R.O. Coordenador Campo Experimental da ACA, Associação dos cafeicultores de Araguari, MG;
SANTINATO, F. Engenheiro Agrônomo, Doutor em Agronomia, Pós Doutorado do Centro de Solos do IAC e Coordenador da Santinato Cafés Ltda.; Campinas, SP.
SANTINATO, R. Engenheiro Agrônomo, Pesquisador e Consultor Santinato Cafés Ltda., Campinas, SP;
JÚNIOR, L.S. Acadêmico em Agronomia, UNIPAM, Gerente Campo Experimental de Patos de Minas, SP
RODRIGUES, F.M. Acadêmica em Agronomia, UNIPAM, Gerente Campo Experimental de Patos de Minas, SP
GONÇALVES, V.A. Engenheiro Agrônomo, Gerente de Pesquisa da Santinato Cafés Ltda, Rio Paranaíba, MG;
ARCEDA, E.U.D. Engenheiro Agrônomo, Inter cambista Santinato Cafés, Matagaipa, Nicarágua.

Efeitos negativos de altas temperaturas no período de primavera e verão, em regiões de errado, como a de Araguari, MG, que atingem temperaturas de 40 a 60°C na superfície das folhas, o que prejudica acentuadamente a produtividade do cafeeiro, notadamente no lado mais exposto ao sol da tarde. Na primavera a partir de setembro ocorre temperaturas de 32 a 34°C no ambiente, por vezes, sobre a florada, que pode estar desprotegida em decorrência de desfolhas, o que aumenta os prejuízos. Também no verão quando tem-se os chamados veranicos, que podem durar até 20 dias ou mais, a temperatura chega a alcançar 35°C, coincidindo com o período de expansão dos frutos, o que pode elevar a quantidade de frutos chochos, e também os derrubar da planta. Assim com o objetivo de avaliar os efeitos das principais estratégias a serem aplicadas no cafeeiro para redução de temperaturas fez-se o seguinte experimento. Este foi instalado no Campo Experimental da ACA, Associação dos Cafeicultores de Araguari, MG, em cafeeiros do tipo Catuaí, espaçado em 3,7 x 0,7 m, irrigado via gotejamento, na altitude de 920 m, plantado em Latossolo (LVA). Os tratamentos foram aplicados com volume de calda de 500 L/há conforme a indicação. O delineamento experimental foi de blocos ao acaso, com 4 repetições, em parcelas de 10 plantas, sendo úteis as cinco centrais.

Resultados:

Os resultados explicitados nas Tabelas demonstraram que todos os produtos utilizados para redução de temperatura foliar foram eficientes, com destaque para o Sourround, quando aplicado em 2 ou 3 aplicações, na primavera e verão. Os efeitos foram positivos com aumento de produtividade em relação a testemunha de 26 a 61% independentemente do tratamento, com destaque para o Sourround, com 3 aplicações. Na maturação dos frutos, exceto por uma só aplicação, houveram diferenças em relação a testemunha, com redução na quantidade de frutos secos e bóias. As maiores produtividades podem ser atribuídas também a menor quantidade de café caído.

Tabela 1. Produtividades e temperaturas médias foliares aos 12h e 13h do dia em função dos tratamentos estudados.

Tratamentos	Produtividade		Temperaturas foliares às 12h/13h		
	Sacas/ha	R	°C		
Testemunha	22 b	100	56,5 a	43,5 a	53 a
Aminoácidos (5 L/ha) em S/O e D/J	30 ab	+ 35	33,3 b	36,5 bc	45 abc
Açúcar (20 kg/ha) em S/O e D/J	28 ab	+ 26	33 b	34,5 c	47,5 ab
Açúcar (20 kg/ha) em S/O, N/D e D/J	32 ab	+ 43	37,5 b	36,3 bc	44,5 abc
Sourround (20 kg/ha) em S/O	23 b	0	39,5 b	38,5 b	37,8 bc
Sourround (20 kg/ha) em S/O e D/J	33 ab	+ 48	42 ab	37,5 bc	38,8 bc
Sorurround (20 kg/ha) em S/O, N/D e D/J	36 a	+ 61	36,8 b	39,8 b	36,3 c
CV (%)	19		9	4	9

*Teste de Duncan à 5%.

Tabela 2. Maturação dos frutos no momento da colheita em função dos tratamentos.

Tratamentos	Maturação				
	%				
	Verde	Verde cana	Cereja	Passa	Bóia
Testemunha	0,0 c	3,0 b	35,0 abc	28 b	34 a
Aminoácidos (5 L/ha) em S/O e D/J	0,0 c	5,0 ab	48 a	34 ab	13 b
Açúcar (20 kg/ha) em S/O e D/J	3,0 a	5,0 ab	43 ab	31 ab	11 b
Açúcar (20 kg/ha) em S/O, N/D e D/J	2,0 bc	0,3 c	29 bc	49 a	14 b
Sourround (20 kg/ha) em S/O	3,0 a	6,0 a		32 a	48 a
Sourround (20 kg/ha) em S/O e D/J	0,0 c	6,0 a	23 c	36 ab	14 b
Sorurround (20 kg/ha) em S/O, N/D e D/J	0,4 c	0,3 a	42 ab	36 ab	14 b
CV (%)	58	38	28	30	27

*Teste de Duncan à 5%.

Conclusões:

- 1 – A escaldadura promove reduções na produtividade, aumento no café caído e cafés secos e bóias.
- 2 – As estratégias testadas reduzem tais prejuízos, com destaque para as três aplicações de Sourround.