tratamentos foram iguais. Devido a baixa incidência da cercosporiose nos dois anos avaliados, não pôde ser observado a interação de sulfato de Zn com os produtos avaliados.

A produção dos cafeeiros em função de fungicidas e inseticidas aplicados na presença ou ausência de Zn e os teores de Zn foliar estão apresentados na Tabela 1. Observa-se variação entre os tratamentos, sem relação consistente entre os defensivos na presença ou ausência de sulfato de Zn. Com relação a produção, destacou-se os tratamentos triadimenol+disulfoton na ausência de sulfato de Zn e cyproconazole+disulfoton na presença de sulfato de Zn. Parcelas que não houve nenhuma aplicação de defensivos e na ausência de sulfato de Zn produziram menos sacas/ha de café beneficiado.

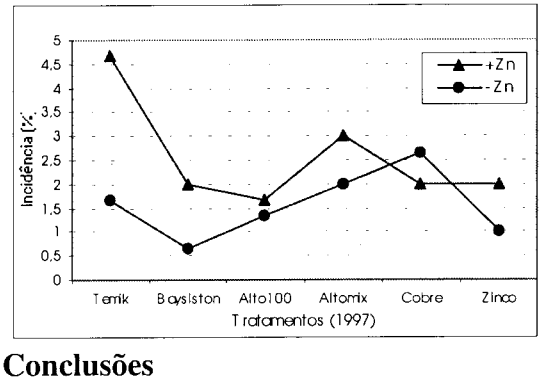
Com exceção do tratamento aldicarb+sulfato de Zn, a aplicação de Zn não potencializou os produtos no controle da cercosporiose das folhas do cafeeiro. Observa-se no entanto uma tendência em quase todos os tratamentos, associados a aplicação de sulfato de Zn, uma maior incidência da cercosporiose nos dois anos estudados (Figura 1).

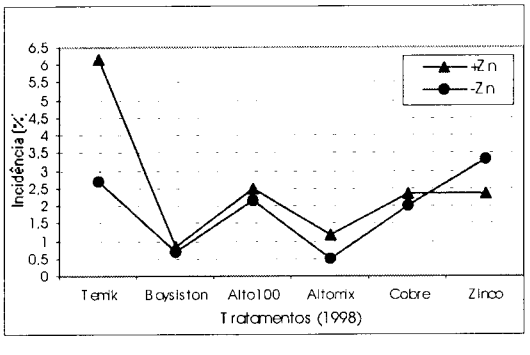
Tabela 1 – Porcentagem de folhas do cafeeiro com ferrugem, cercosporiose, produção média (scs./ha) e teor médio de Znfoliar (mg/kg^{-1}) em função do controle químico associado ou não com aplicação de sulfato de Zn foliar. EPAMIG, Lavras-MG, 1997 e 1998.

Tratamentos	Ferrugem (%)		Cercosporiose (%)		Produção	Teor Zn
	Junho 1997	maio 1998	mar.+abr. 1997	mar.+abr.1998	(sacas/ha)	mg/kg^{-1}
Aldicarb+Zn[1\]	- -	- -	6,16 c	4,66 a	25,66 b	10,00
Aldicarb-Zn[2\]	- -	- -	2,66 b	1,66 a	29,06 b	10,40
Triadimenol+disulfoton+Zn	1,33 a[3\]	1,05 a	0,83 a	2,00 a	24,06 b	9,60
Triadimenol+disulfoton-Zn	0,00 a	5,33 a	0,66 a	0,66 a	37,01 a	9,00
Cyproconazole+Zn	20,66 b	11,33 b	2,50 b	1,66 a	19,81 c	10,10
Cyproconazole-Zn	22,66 b	15,66 b	2,16 b	1,33 a	19,28 c	9,30
Cyproconazole+disulfoton+Zn	4,00 a	0,00 a	1,16 a	3,00 a	38,60 a	9,50
Cyproconazole+disulfoton-Zn	0,66 a	0,00 a	0,50 a	2,00 a	25,79 b	8,70
Oxicloreto de cobre+Zn	25,00 b	24,00 b	2,33 b	2,00 a	17,89 c	11,10
Oxicloreto de cobre-Zn	32,33 c	25,00 b	2,00 b	2,66 a	20,03 c	9,10
+ Zn foliar	40,66 c	21,66 b	2,33 b	2,00 a	19,88 c	8,90
- Zn foliar	42,66 c	12,66 b	3,33 b	1,00 a	13,22 d	7,50
C.V. (%)	8,04	12,53	3,41	5,88	7,40	

1\ aplicação de Zn foliar
2\ ausência de aplicação de Zn foliar
3\ médias seguidas pelas mesmas letras não diferem estatisticamente entre si pelo teste Scott-Knott ($p<0,05$)
--- não avaliado para a incidência de ferrugem

Figura 1 – Linhas de tendência da incidência de cercosporiose nos tratamentos com ou sem aplicação de sulfato de Zn via foliar. EPAMIG, Lavras-MG, 1997 e 1998.





Conclusões

A aplicação de defensivos associados ou não a aplicação de sulfato de Zn foliar aumentou a produção dos cafeeiros. Os sistêmicos de solo foram os melhores.

Os sistêmicos de solo na presença ou ausência do Zn via foliar, foram mais eficientes no controle da ferrugem nos dois anos estudados.

Houve uma tendência de maior incidência da cercosporiose nos tratamentos associados a aplicação de sulfato de Zn.

QUALIDADE DE CAFÉS PRODUZIDOS EM DIVERSOS MUNICÍPIOS DO ACRE

Joana Maria Leite de Souza; Rita de Cássia Alves Pereira; Jair Carvalho – Pesquisadores Científicos da Embrapa Acre – e-mail: joana@cpafac.embrapa.br , Cx. Postal 392, CEP.: 69901-180; Sandra Aparecida Veiga – Bolsista CNPq.

O café, admirado e consumido em todas as regiões e pelas diversas camadas sociais, consolidou-se como atividade de importância econômica para o país e, a partir de 1980, para a Amazônia, especialmente Rondônia e Acre, sendo que em 1995 alcançou mais de 100000 há, 90% deles em Rondônia (Oliveira, 1998). No Estado do Acre, as pesquisas com café datam de 1989, sendo que em 1996 foram recomendadas três cultivares: Icatu PR 182039-1(H4782-7-788), linhagem Catuaí SH1 EP57c-260 e Conilon ES (Pereira, 1996).

É um dos poucos produtos agrícolas cuja valorização se obtém por meio de atributos qualitativos, sendo que a obtenção de maiores preços está diretamente relacionada com a melhor qualidade. Essa qualidade está na dependência de fatores relacionados em todas as etapas da produção do café, desde a escolha da variedade até o preparo da bebida.

A ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), desenvolveu um estudo em 1997 onde o café foi lembrado por 51 % dos consumidores entrevistados, ocupando o quarto lugar entre as bebidas mais consumidas, depois da água, refrigerantes e sucos naturais (Qualidade..., 1999).

Procurou-se neste trabalho, caracterizar os cafés produzidos no Acre, focalizando o tamanho dos grãos e a qualidade de bebida.

Foram analisadas 13 amostras com duas repetições das espécies *Coffea arabica* L. e *Coffea canephora.* Utilizou-se frutos em coco, colhidos no estádio cereja secados em secador de terreiro originários dos municípios maiores produtores: Acrelândia, Plácido de Castro, Xapuri e Sena Madureira. A análise sensorial, através de xícaras foi realizada no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agroflorestais da Embrapa Acre.

Resultados e Discussão

Obtiveram-se os resultados apresentados no Quadro 1 quanto ao tamanho dos grãos e o tipo de bebida. A cultivar Catuaí Vermelho apresentou tamanho de grãos correspondentes a peneiras de 16,0 a 17,0. Quanto ao sabor da bebida, na prova de xícara predominou bebidas mole a apenas mole com acidez variando de média a baixa. Apenas uma amostra do Município de Sena Madrueira apresentou bebida dura. Quanto ao Conilon, os grãos apresentaram tamanhos compatíveis a peneira 15 em todas as amostras analisadas e sabor de bebida característica, com acidez alta, média e regular.

No Acre, é comum a derriça manual, feita geralmente no chão e, mais recentemente, alguns estão adotando o pano. Fatores que podem interferir nas bebidas de cafés são a colheita não seletiva, percentagem de grãos verdes e frutos secos na planta e caídos no chaõ. Segundo Lopes (2000), bebidas estritamente mole, apresentam redução na qualidade para mole e apenas mole após a inclusão de 2,88 % de verdes e 5% de ardidos. Esses grãos, têm sua origem na colheita de frutos verdes e frutos que tiveram permanência prolongada na planta ou no chão (defeitos pretos e ardidos). Na classificação pelo número de defeitos, houve grande presença de pretos, verdes e ardidos em algumas amostras.

Essa prática adotada pelos produtores, de colheita por derriça no chão interfere diretamente na qualidade das bebidas.

Quadro 1 – Tamanho dos grãos, torra e prova de xícara das amostras de cafés produzidos nos municípios do Acre safra 1999-2000, Rio Branco – AC, 2000.

ORIGEM	VARIEDADE	PENEIRA	**Torra**	Amostra 1		Amostra 2	
				Bebida	**cidez**	**Bebida**	**Acidez**
Acrelândia	Catuaí Vermelho	16,3	**MÉDIA**	Mole	Média	A . mole	Média
	Conilon	15,0	Regular	Característica	Média	Característica	Regular
Plácido de Castro	Catuaí Vermelho	16,9	Média	Mole	Baixa	Mole	Baixa
	Conilon	15,0	Regular	Característica	Alta	Característica	Média
Xapurí	Catuaí Vermelho	17,0	Média	Mole	Baixa	Mole	Baixa
	Conilon	15,0	Regular	Característica	Média	Característica	Média
Sena Madureira	Catuaí Vermelho	17,0	Média	Dura	Baixa	Dura	Média

Conclusões

Os resultados demonstram que as condições climáticas do Estado do Acre são propícias ao café e indicam que a falta de conhecimento dos produtores sobre tratos a partir da colheita até o beneficiamento são determinantes para obtenção de cafés com bebidas de melhor qualidade.

DANOS DE GEADAS EM MUDAS DE TUBETE E SACOS PLÁSTICOS

Heverly MORAIS e Francisco CARNEIRO FILHO – Bolsistas do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, IAPAR, Londrina, PR. **Paulo Henrique CARAMORI, Armando ANDROCIOLI FILHO e Edemar José MARIOT** – Pesquisadores do IAPAR, Londrina, PR. Email: caramori@pr.gov.br

Durante as geadas ocorridas em julho de 2000, observou-se que as mudas em tubetes sofreram mais intensamente os prejuízos causados pelas geadas do que as mudas produzidas em sacolas plásticas.