

## INFLUÊNCIA DE ALGUNS HERBICIDAS NO GÔSTO DO CAFÉ

REINALDO FORSTER (\*)

e

MÁRIO VIEIRA DE MORAES (\*)

Engenheiros Agrônomos

Herbicidas que venham a ser recomendados para cultura cafeeira, além de seus característicos em eficiência, deverão ainda apresentar outra qualificação. Trata-se de saber si, o café colhido de culturas submetidas ao tratamento herbicida, pode apresentar algum gôsto peculiar na bebida.

Em 1955 foi instalado um ensaio de observação preliminar do comportamento de diversos herbicidas em lavoura cafeeira, variedade Bourbon, em terra glacial, pobre, com três séries de 16 tratamentos diversos, sendo 14 com produtos químicos herbicidas. Da colheita de uma série de canteiros, onde alguns herbicidas foram empregados com doses mais altas, houve retirada de amostras para prova de xícara. Essas amostras foram separadas cada qual em 4 porções, constituindo assim 60 amostras (dois tratamentos com 2,4-D foram reunidos na mesma amostra).

O café bebido foi classificado em quatro tipos e com o propósito de comparação numérica lhes foram atribuídos pontos, a saber:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| bebida Rio .....         | 1 |
| bebida dura .....        | 2 |
| bebida apenas mole ..... | 3 |
| bebida mole .....        | 4 |

(\*) — Instituto Agronômico do Est. de São Paulo — Campinas, São Paulo.

Os herbicidas utilizados foram:

*2,4-D*, sal amino.

*T. C. A.*, sal sódico 90%.

*C. M. U.* — 3 — (p-clorofenil)-1,1 dimetilureia 80%.

*Dalapon* — 2,2 dicloropropionato sódico.

*Carpinox* — composição de óleo Diesel e dinitro-  
sec-butilfenol sal alcalonamínico.

*MCPA* — ácido metil-clorofenoxiacético, em sal só-  
dico.

*PCP* — pentaclorofenato de sódio.

*CIPC* — cloro-isopropil-fenil-carbamato.

O ensaio foi executado obedecendo os tratamentos herbi-  
cidas a aplicações como em seguida dito:

pré-emergência: TCA, CMU, PCP, e CIPC.

post-emergência do "mato": Dalapon, Carpinox,  
2,4-D, MCPA e 2,40 + TCA.

Houve três séries de canteiros tratados; entre os trata-  
mentos se inclui carpa a enxada, três vêzes durante a safra  
e uma chamada zero em que a carpa a enxada só precedeu a  
colheita.

Os pontos atribuidos a cada bebida, nas quatro séries  
provadas, resultaram na seguinte classificação total:

1.<sup>o</sup> — com 15 pontos — zero.

— DNBP + Óleo Diesel.

— CIPC.

2.<sup>o</sup> — com 14 pontos — TCA (Dose baixa).

3.<sup>o</sup> — com 12 pontos — 2,4-D

— Dalapon.

— PCP.

4.<sup>o</sup> — com 9 pontos — CUM.

— 2,4-D dose alta + TCA dose  
baixa.

— TCA (dose alta).



- 5.º —com 8 pontos — MCPA.  
— Carpinox.  
— 2,4-D dose baixa + TCA dose alta.  
— Enxada.

Em campo de aumento de café Bourbon amarelo, plantado em terra roxa misturada, lavoura de bom aspecto, produtiva, foram executados tratamentos herbicidas, em duas séries, tratamentos executados entre Novembro de 1957, a Janeiro de 1958, pois que houve complementação de herbicidas atendendo às respectivas especificações. Assim, onde o 2,4-D foi primeiramente empregado, as gramíneas que surgiram posteriormente foram tratadas com Dalapon; enquanto que, em outro tratamento já ambos foram combinados.

Neste ensaio as amostras para bebida foram tiradas de cada tratamento nas duas séries, donde 16 amostras submetidas a prova, sendo 2 séries de 8. Essas 16 amostras foram distribuídas a dois provadores, sendo um o mesmo que provou as do primeiro ensaio. Dêsse provador, os resultados foram uniformes, com classificação de “bebida mole” contendo tôdas a observação “isento de gôsto e cheiro estranhos”.

Outra prova dos mesmos tratamentos, levada a efeito por grupo de provadores, com amostras distribuídas ao acaso, acusaram “mole” para 15 e “apenas mole” em uma amostra, sendo esta uma das repetições de 2,4-D + Dalapon.

Os tratamentos herbicidas dêste ensaio compreenderam:

1. 2,4-D e posteriormente Dalapon.
2. T. C. A. posteriormente 2,4-D.
3. T. C. A. e 2,4-D misturados.
4. C. M. U.
5. Dalapon e posteriormente 2,4-D.
6. 2,4-D e Dalapon misturados.
7. Carpinox sòmente.
8. Carpa enxada.

A uniformidade das duas provas de xícara mostram a não influência dos herbicidas testados no gôsto da bebida no segundo ensaio de herbicidas.

Quanto ao primeiro, os resultados díspares devem ser atribuídos ao mal estado dos cafeeiros quanto às condições culturais, pois que, fatores de ordem tecnológica diversos, ou culturais, podem superar a ação de produtos químicos.

Pode ser dito assim, que os herbicidas utilizados não conferem gosto estranho ao café.

CAMPINAS, 29 de Julho de 1958.

#### DISCUSSÃO

- a) *Diversos*: Foram feitas observações sobre os fatores de ordem tecnológica no preparo do café.
- b) *Dr. Moyses Kramer*: Consultou se os tratamentos com 2,4-D e Dalapon transmitiram gosto ao café. Responderam que no 1.º test houve interferência na amostragem que deram efeito no caso desses dois herbicidas. No 2.º test, entretanto, nenhum herbicida transmitiu qualquer gosto.