

The Effect of Time of Harvesting on Yield and Harvest Quality in Robusta Coffee

K. OSEI-BONSU, F. M. AMOAH, F. K. OPPONG, F. S. GYAMPOH

Cocoa Research Institute of Ghana, P.O. Box 8, Tafo-Akim, Ghana

SUMMARY

Experiments on harvesting coffee at the Cocoa Research Institute studied the effects of the frequency of harvesting and the stage of coffee crop ripening on the efficiency and quality of harvest. Up to 12% of the crop drop and can be lost before or during the harvest operation. A further 4% crop can be lost by leaving coffee till 100% ripe. Whilst the black berry portion of the crop increases (up to 27%) by delaying harvesting, as much as 38% of the crop can be picked green by improperly assessing the stage of ripening. The highest proportion of red-ripe cherries is always obtained by sequential harvesting or at 100% ripe. However the economics of sequential harvesting suggests that it is inefficient and a better criterion for determining the stage at which to harvest other than at 100% ripe may have to be found.

RÉSUMÉ

Des expériences sur la récolte du café à l'Institut de Recherche sur le Cacao ont étudié les effets de la fréquence de la récolte et du stade de la maturité du café sur l'efficacité et la qualité de la récolte.

Le pourcentage de la récolte peut baisser de 12% et être perdu avant ou pendant l'opération. En laissant le café mûrir jusqu'à 100%, on peut en perdre 4% de plus. Alors que la part de baie noire de la culture augmente jusqu'à 27% en retardant la récolte, on peut cueillis jusqu'à 38% de baies vertes si on calcule incorrectement le stade de maturité. La plus grande proportion de baies rouges est toujours obtenue par récolte séquentielle ou a 100% de maturité. Cependant l'économie de la récolte séquentielle suggère que ce procédé est inefficace et qu'il faudrait trouver un meilleurs critère pour déterminer le stade auquel on récolte, autrement qu'à 100% de maturité.