

**E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia**

**INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA QUALIDADE DE SEMENTES DE SORGO COLHIDAS COM DIFERENTES UMIDADES**

Vanessa de Andrade, bolsista PIBIC/CNPq-DAG<sup>1</sup>

João Almir Oliveira, Orientador-DAG<sup>2</sup>

Tanismare Tatiana de Almeida Silva, Co-orientador-DAG<sup>3</sup>

Leandro Vilela Reis, bolsista PIBIC/CNPq-DAG<sup>4</sup>

Brunna de Araújo Arruda, bolsista CNPq/balcão DAG<sup>5</sup>

1. Universidade Federal de Lavras
2. Universidade Federal de Lavras
3. Universidade Federal de Lavras
4. Universidade Federal de Lavras
5. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

A colheita é um procedimento que deve acontecer o mais rápido possível, assim que seja atingida a maturidade fisiológica da semente. Em sorgo, essa maturidade pode ocorrer com o conteúdo de água em torno de 25% a 35%. No entanto, sementes com alto teor de água podem sofrer danos no momento da secagem, necessitando, portanto, da adoção de métodos de secagem que garantam a sua qualidade durante o armazenamento. Dessa maneira, objetivou-se, com a realização deste trabalho, avaliar a qualidade das sementes de sorgo BR 310 colhidas com diferentes graus de umidade (19% e 27%), submetidas à secagem sob 3 temperaturas (35°C, 45°C e 35°/45°C) e armazenadas em ambiente convencional e câmara fria e seca durante o período de 9 meses. A qualidade das sementes foi determinada pelas seguintes avaliações: grau de umidade, germinação e emergência, índice de velocidade de emergência (IVE), teste de frio, tetrazólio, condutividade elétrica em massa e análise de isoenzimas. Pode-se concluir que a germinabilidade das sementes de sorgo aumentou com o armazenamento quando foram secadas a 35°/45°C. Para as sementes colhidas com 19% de grau de umidade, a qualidade das sementes foi mantida quando foi realizada a secagem alternada. Houve redução no percentual de sementes dormentes, aos três meses, quando armazenadas em câmara fria e seca.

Instituição de Fomento: Fapemig e CNPq

Palavras-chave: Sorghum bicolor, colheita, armazenamento.