

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

Utilização do teste lercafé para a avaliação de danos no café.

Ivan Thiago Ferreira¹

Francile Dias Barbosa²

Caio de Castro Pereira³

Guilherme Euripedes Alves⁴

Letycia Carvalho⁵

Flávio Meira Borém⁶

1. Aluno iniciação científica voluntária 9º módulo
2. Mestranda de Engenharia Agrícola bolsista CAPES
3. Aluno iniciação científica voluntária 1º módulo
4. Aluno iniciação científica voluntária 8º módulo
5. Aluno iniciação científica voluntária bolsista FAPEMIG
6. Prof. Dr. Departamento de Engenharia Agrícola

RESUMO:

O teste Lercafé tem se mostrado promissor por apresentar uma avaliação rápida e econômica nos danos presentes nos grãos de café. No processo de secagem a temperatura é um fator importante, pois conforme o aumento da temperatura observa-se um aumento de danos nos grãos. Este trabalho teve como objetivo utilizar o teste Lercafé para avaliar os danos nos grãos de café ocasionados durante o período de secagem. Utilizou-se Topázio amarelo seco em secador de câmara fixa nas temperaturas de 35° e 45°C, realizando-se amostragens de 2 em 2 horas. Para realizar o teste Lercafé fez-se a embebição das sementes sem pergaminhos em solução a 2,5% de cloro ativo, por 3 horas, a 25°C, em BOD, adotando-se uma proporção de 100 ml de solução de hipoclorito de sódio para 50 sementes ou volume correspondente. Em seguida, as sementes foram lavadas em água corrente e embebidas em água destilada por 40 minutos. Ao longo do processo de secagem houve diminuição da incidência de grãos danificados, devido a ampla faixa de umidade dos grãos analisados. Conclui-se que o teste Lercafé a 2,5% não é eficaz para avaliação de danos decorrentes do processo de secagem, pois os resultados foram subestimados independente da temperatura utilizada.

Instituição de Fomento: CNPq; FAPEMIG; CAPES

Palavras-chave: Temperatura, Secagem, Danificados.