

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

QUALIDADE FISIOLÓGICA DE SEMENTES DE CAFÉ SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTOS E GRAUS DE UMIDADE

Ana Izabella Freire¹

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa, orientadora, pesquisa²

Gustavo Costa Santos³

Flávia Carvalho Santos⁴

Ana Rosália Calixto da Silva Chaves¹

Débora de Matos Pereira¹

1. Bolsista PIBIC/CNPq UFLA

2. Orientadora, pesquisadora Embrapa Café UFLA

3. Doutorando Agronomia/Fitotecnia UFLA

4. Pós-doutoranda UFLA

RESUMO:

Plantas de café são propagadas por mudas produzidas a partir da semeadura de sementes e a produção das mudas é dificultada devido à baixa longevidade das sementes. Sabe-se que a qualidade fisiológica das sementes pode ser influenciada pelos métodos de processamento, de secagem e pelo grau de umidade que as sementes são secadas. Diante disto, objetivou-se neste trabalho estudar o efeito de diferentes métodos de processamento e graus de umidade na qualidade fisiológica de sementes de *Coffea canephora* Pierre. Os frutos foram colhidos no estágio cereja de maturação e submetidos a três tipos de processamento: desmucilagem mecânica, desmucilagem por meio de fermentação em água e sementes mantidas nos frutos. Após o processamento, as sementes e frutos foram secados até 35, 25 e 12% de grau de umidade, em estufa de circulação forçada a 35°C. Como testemunhas foram utilizadas sementes sem secagem, com 56% de umidade. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial três (métodos de processamento) x três (graus de umidade), mais um adicional (sementes sem secagem). As sementes foram avaliadas por meio do teste de germinação e testes de vigor. Houve interação significativa entre métodos de processamento e graus de umidade das sementes para a maioria das variáveis testadas. Observou-se que as sementes perdem qualidade quando submetidas à secagem, para qualquer método de processamento, sendo que as desmuciladas mecanicamente e aquelas mantidas nos frutos e secadas até 12% apresentam os piores resultados. Os melhores resultados de germinação e vigor foram observados nas sementes secadas até o grau de umidade de 25% após a fermentação em água e, neste caso as sementes não diferiram da testemunha

Instituição de Fomento: FAPEMIG-CNPq

Palavras-chave: sementes de café, desmucilagem, germinação.