

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

**EFEITO DA SECAGEM NA QUALIDADE FISIOLÓGICA DE SEMENTES DE CAFÉ**

Gabriel Augusto Lemos Silva<sup>1</sup>  
João Liberato Neto,<sup>1</sup>  
Rickson Diego Júlio<sup>1</sup>  
Tiago Ferreira dos Santos<sup>1</sup>  
Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa<sup>2</sup>  
João Almir Oliveira<sup>3</sup>

1. Bolsistas BIC-Júnior, alunos do Ensino Médio
2. Pesquisador Embrapa e professores UFLA
3. Professor e orientador UFLA

**RESUMO:**

Plantas de café são propagadas por mudas produzidas a partir de sementes. No entanto, as sementes de café são sensíveis à dessecação e a sua qualidade fisiológica é influenciada pelo método de secagem e pela umidade final, após a secagem. Diante disto, objetivou-se neste trabalho estudar o efeito de diferentes graus de umidade das sementes após a secagem lenta e rápida, na qualidade fisiológica de sementes da espécie *Coffea canephora* Pierre. Os frutos de café foram colhidos no estádio cereja de maturação e depois de separados dos chochos, verdes e passas, foram descascados em descascador mecânico e as sementes foram lavadas em água corrente. As sementes foram, então, desmuciladas por fermentação em água por um período de 24 horas. Após lavagem e secagem superficial, as sementes foram submetidas à secagem em estufa de circulação forçada em temperatura de 35 °C, até atingirem os graus de umidades de 40, 30, 20 e 12%. Uma testemunha, sem secagem, foi mantida com grau de umidade de 46%. Todos os tratamentos foram avaliados pelo teste de germinação e de vigor, por meio dos testes de protrusão de radícula aos 15 dias, plântulas normais fortes aos 30 dias, folhas cotiledonares abertas e massa seca de hipocótilo e de raízes aos 45 dias. Observou-se que as sementes perdem qualidade com a secagem, independente do método utilizado. No entanto, a secagem lenta é mais prejudicial à qualidade das sementes de *Coffea canephora*, sendo que a tolerância à perda de água é maior quando estas são submetidas à secagem rápida.

Instituição de Fomento: FAPEMIG e CNPq

Palavras-chave: Germinação, vigor, secagem.