

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

QUALIDADE FISIOLÓGICA DA SEMENTE DE CAFÉ DURANTE O PROCESSO DE SECAGEM

Fernanda França de Lima¹

Édila Vilela de Resende Von Pinho¹

Gustavo Costa Santos¹

Camila Laís Farrapo¹

1. UFLA

RESUMO:

O estresse oxidativo resultante do processo de secagem é um fator limitante para a obtenção de sementes com alta qualidade fisiológica. Objetivou-se neste trabalho avaliar a influência da taxa de secagem na germinação e vigor de sementes de *Coffea arábica* e *Coffea canephora*. Os frutos foram colhidos no estágio cereja em área experimental do Departamento de Agricultura da UFLA. As sementes foram submetidas à secagens lenta e rápida até atingirem os graus de umidade de 40, 30, 20 e 12. Como testemunha foram utilizadas sementes com 46% de grau umidade, não submetidas a secagem. A qualidade fisiológica foi avaliada por meio de testes de germinação e vigor. Maiores valores de germinação foram observados em sementes de *C. arabica* secadas a 20% de grau de umidade, independentemente da taxa de secagem. Em sementes de *C. canephora* obteve-se os melhores resultados de qualidade fisiológica na secagem rápida. Nestas sementes observou-se redução da qualidade com a redução do grau de umidade, em ambos os métodos de secagem.

Instituição de Fomento: Fapemig

Palavras-chave: *Coffea arabica*, *Coffea canephora*, secagem.