

O TEMPO DE CONSERVAÇÃO DE SEMENTES DE CAFÉ TEM INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE SECAGEM

Aline da C. Sampaio Clemente - pós-doutoranda Embrapa/UFLA; Sttela Dellyzette Veiga Franco da Rosa – Embrapa Café/UFLA; Rodrigo Santos Ribeiro Pinto - bolsista Embrapa/UFLA; Cristiane Carvalho Pereira – Agronomia UFLA.

A manutenção da viabilidade de sementes de café ao longo do armazenamento tem sido uma das maiores preocupações dos produtores de sementes e mudas. As sementes de café perdem a viabilidade rapidamente, dificultando o uso de sementes de boa qualidade por um prazo mais prolongado. Durante o armazenamento, diversos fatores podem influenciar a qualidade fisiológica das sementes, como a umidade inicial das sementes, a umidade relativa e temperatura de armazenagem, fungos e insetos, tipo de embalagem e duração do período de armazenamento, dentre outros. Várias pesquisas têm sido desenvolvidas por pesquisadores e produtores, visando caracterizar as melhores condições de preservação da qualidade fisiológica das sementes de café por períodos mais longos. Diante disso, esta pesquisa teve como objetivo avaliar o desempenho de sementes de café secadas por diferentes métodos e armazenadas com diferentes graus de umidade.

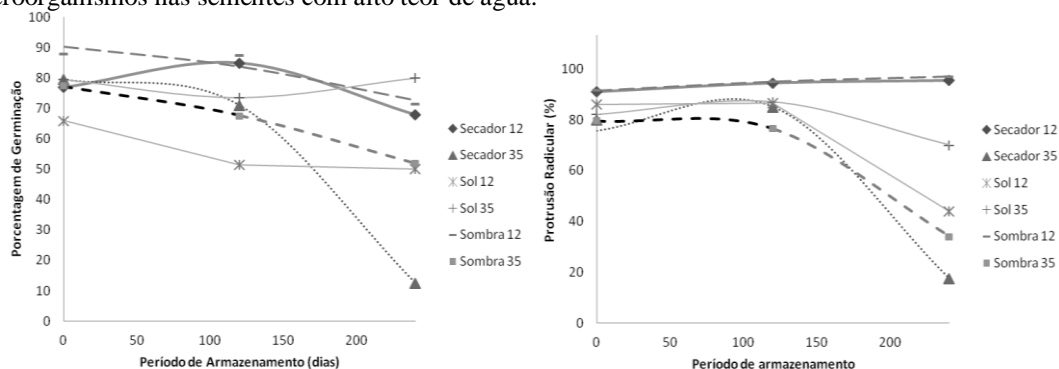
A presente pesquisa foi realizada no Laboratório Central de Sementes da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Foram utilizadas sementes da espécie *Coffea arabica* L., cultivar Catuaí Amarelo IAC 144. Os frutos foram despolpados mecanicamente antes da secagem. As sementes foram secadas até atingirem 35 e 12 % de umidade por meio de três métodos de secagem: ao sol, à sombra e em secador mecânico.

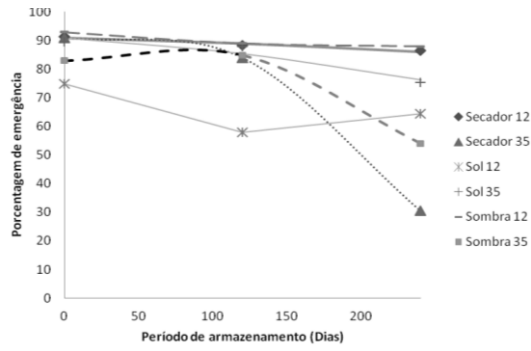
Após a secagem, as sementes foram armazenadas em câmara fria (10°C e 50% de UR) por nove meses. A cada quatro meses, foram feitas amostragens de todos os tratamentos para análises da qualidade fisiológica. Foram realizados os seguintes testes para avaliação da qualidade fisiológica: teste de germinação, de protrusão radicular e de emergência. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com quatro repetições em esquema fatorial 3 x 2 x 3 correspondente a três métodos de secagem (ao sol, à sombra e secador) dois teores de água (12 e 35 %) e 3 épocas de armazenamento. Para a comparação das épocas de avaliação foi empregado análise de regressão polinomial.

Resultados e conclusões

Os resultados das análises fisiológicas ao longo do armazenamento estão apresentados nas Figuras 1, 2 e 3, onde pode ser observada uma redução da germinação das sementes para a maioria dos tratamentos, com queda mais acentuada no potencial germinativo das sementes secadas no secador até 35% na terceira época. Porém no tratamento das sementes secadas ao sol até 35% de umidade, a viabilidade permaneceu elevada durante todo o armazenamento.

Para os resultados de vigor, expressos pela protrusão radicular (%) e porcentagem de emergência, os valores permaneceram elevados nos tratamentos secador e sombra com 12% de umidade durante os oito meses de armazenamento. Para os demais tratamentos observa-se uma redução do vigor a partir da segunda época de armazenamento, sendo os tratamentos Secador 35%, Sombra 35% e Sol a 12% mais afetados ao longo do armazenamento. Isso pode ser explicado pela grande incidência de microorganismos nas sementes com alto teor de água.





Assim pode-se concluir que o método de secagem tem influência no nível de umidade seguro e tolerado pelas sementes, assim como na manutenção da qualidade das sementes ao longo do armazenamento. A secagem ao sol até 12% e a sombra e secador a 35% de umidade prejudicaram a viabilidade e vigor das sementes de café ao longo do armazenamento.