

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

Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa, Gustavo Costa Santos, Ana Rosália Calixto da Silva Chaves, Ana Izabella Freire, Flávia Carvalho Santos, Débora Pereira de Matos. Apoio Fapemig/CNPQ.

O café é um dos produtos mais importantes no mercado internacional e visando garantir níveis elevados de produtividade, as instituições de pesquisa têm buscado o aprimoramento de técnicas de cultivo e de processamento pós-colheita, e a introdução de cultivares resistentes a pragas e doenças, etc. Contudo, melhorias na qualidade fisiológica das sementes, principalmente no vigor não têm alcançado os mesmos patamares.

Plantas de café são propagadas por meio de mudas, as quais são ainda produzidas a partir de sementes. Problemas relacionados à conservação destas sementes num curto/médio prazo, visando à produção de mudas com padrão de qualidade ideal e em época de clima favorável ao plantio, bem como a conservação num longo prazo, em bancos de germoplasma, ainda carecem de soluções.

Sementes de café apresentam germinação lenta e desuniforme, além de baixa tolerância a dessecação e baixa longevidade e, sabe-se que fatores genéticos, de produção e processamento pós-colheita podem proporcionar alterações físicas, fisiológicas, bioquímicas e moleculares, com reflexos diretos na qualidade das sementes.

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.

Material e métodos

Os trabalhos foram realizados com frutos de café da espécie *Coffea canephora* Pierre, cultivar Apoatã, os quais foram colhidos em lavoura experimental da Universidade Federal de Lavras - UFLA. As análises foram realizadas no Laboratório Central de Sementes do Departamento de Agricultura da UFLA. Após a colheita dos frutos de café no estádio cereja de maturação, estes foram submetidos a três tipos de processamento: 1) desmucilagem em desmucilador mecânico, 2) desmucilagem por fermentação em água por 24 horas e, 3) sementes mantidas nos frutos.

Após o processamento, as sementes e frutos foram secados em estufa de circulação forçada a 35 °C e amostras foram coletadas durante a secagem, a cada 24 horas, obtendo-se sementes com graus de umidade decrescentes de 58 até 12%. Como testemunhas foram utilizadas sementes sem secagem, com 56% de umidade. A qualidade fisiológica das sementes provenientes de todos os tratamentos foi avaliada por meio do teste de germinação. Foram computadas a protrusão radicular e as plântulas apresentando eixo hipocótilo-radícula aos 15 dias, as plântulas normais e normais fortes aos 30 dias e, aos 45 dias, as plântulas com folhas cotiledonares abertas e massa seca de raízes e parte aérea.

O delineamento foi inteiramente casualizado em esquema fatorial três (métodos de processamento) x três (graus de umidade), mais um adicional (sementes sem secagem), com quatro repetições. As análises foram realizadas por meio do programa SISVAR e as médias comparadas por meio do teste Scott Knott 5% de probabilidade.

Resultados e conclusão

Houve efeitos significativos de métodos de processamento e graus de umidade das sementes para a maioria das variáveis testadas. Observou-se que as sementes de *Coffea canephora* Pierre perdem qualidade quando submetidas à secagem, para qualquer método de processamento. No entanto, as sementes 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 a umidade de 25% após a desmucilagem por fermentação em água e, neste caso as sementes não diferiram da testemunha.

Os melhores resultados de germinação e vigor foram observados nas sementes secadas até a umidade de 25% após a fermentação em água e, neste caso as sementes não diferiram da testemunha.



