

CONSERVAÇÃO DE SEMENTES DE CAFÉ PROCESSADAS VIA FERMENTAÇÃO CAIXETA, F.<sup>1\*</sup>; CLEMENTE, A.C.S.<sup>2</sup>; ROSA, S.D.V.F.<sup>3</sup>; PEREIRA, C. C.<sup>4</sup>; COELHO, L. F. S.<sup>5</sup>; ABREU, L.A.S.<sup>6</sup>; MALTA, M.R.<sup>7</sup> (<sup>1</sup>UFLA, Lavras - MG, Brasil, francielecaixeta@yahoo.com.br) (<sup>2</sup>UFLA, Lavras - MG, Brasil) (<sup>3</sup>EMBRAPA CAFÉ, Lavras - MG, Brasil) (<sup>4</sup>UFLA, Lavras - MG, Brasil) (<sup>5</sup>UFLA, Lavras - MG, Brasil) (<sup>6</sup>UFLA, Lavras - MG, Brasil) (<sup>7</sup>EPAMIG, Lavras - MG, Brasil)

O Brasil é líder mundial na produção e exportação de café, para isso precisa atender às exigências de mercado, inovando e adotando tecnologias de ponta como a produção de sementes de alta qualidade. O processo de despolpamento traz como vantagens a diminuição considerável do volume e do tempo necessário para secagem das sementes. Com isso, o objetivo neste trabalho foi avaliar o desempenho de sementes de café desmuciladas por fermentação em água e secadas por diferentes métodos e armazenadas com diferentes graus de umidade. Foram utilizadas sementes da espécie *Coffea arabica* L., cujos frutos foram despolpados por fermentação 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 e foram armazenadas por 0, 4, 8 e 12 meses em câmara fria. A qualidade fisiológica das sementes foi avaliada pelos testes de germinação, emergência em bandeja, protrusão radicular e índice de velocidade de emergência (IVE). Observaram-se, ao longo do armazenamento, maiores potenciais germinativos das sementes de café com 12% de umidade inicial, secadas ao sol e à sombra. As sementes com 35% umidade inicial e as secadas no secador com 12% de umidade inicial apresentaram redução acentuada da germinação a partir dos 4 meses de armazenamento. Analisando os resultados dos testes de vigor, notou-se também o efeito negativo da alta umidade na qualidade das sementes ao longo do armazenamento. Conclui-se que há redução do vigor das sementes a partir dos 4 meses de armazenamento, com efeito menor nas sementes secadas à sombra, seguido do tratamento com secagem ao sol e efeito negativo mais pronunciado nas sementes secadas em secador mecânico. O efeito negativo da alta umidade mostra ser acentuado nas sementes secadas em secador, cujas sementes perdem totalmente a viabilidade já aos 8 meses de armazenamento.

Palavras-chave: *Coffea arabica* L., fermentação, armazenamento.