

SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE SEMENTES DE CAFÉ ABREU 1*, L.A.S^{1*}; MONTEIRO, F.F² ; VON PINHO, E.V.R³; VEIGA, A.D⁴; ROSA, S.D.V.F⁵ (¹UFLA, Lavras - MG, BRASIL, luapsouza2003@yahoo.com.br) (²UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (³UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁴UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁵EMBRAPA, LAVRAS - MG, BRASIL)

A semente do cafeeiro agrega toda a tecnologia desenvolvida pelos programas de melhoramento, porém, após o processamento e secagem, perdem a viabilidade em curto período de tempo, dificultando o armazenamento. Sabe-se que a qualidade fisiológica de sementes de café pode ser influenciada pelo método de secagem e o tempo de armazenamento. Nesse sentido, tornam-se importantes os estudos relacionados à sensibilidade à dessecação e às condições de armazenamento que possibilitem a manutenção da viabilidade por prolongados períodos. Assim, objetivou-se com a pesquisa avaliar a qualidade de sementes de café submetidas a diferentes métodos de secagem e teores de água ao longo do armazenamento. Sementes de café colhidas no estágio cereja foram secadas até atingirem os teores de água de 40, 30, 20, 12 e 5%, por meio de dois métodos de secagem: lenta à sombra e rápida em secador mecânico. Após este processo, as sementes foram armazenadas em câmara fria por doze meses, sendo a qualidade avaliada a cada quatro meses em relação aos aspectos fisiológicos. Foram realizados testes de germinação e vigor (primeira contagem e matéria seca de parte aérea e raiz). Melhores resultados foram obtidos, durante o armazenamento das sementes de café, com a secagem lenta à sombra até o teor de água de 20%. Apoio: CAPES e FAPEMIG

Palavras-chave: Coffea arabica L., conservação, qualidade.