

EFEITO DOS MÉTODOS DE SECAGEM E DE UMIDADE INICIAL SOBRE A QUALIDADE DE SEMENTES DE CAFÉ ARMAZENADAS NOS PRÓPRIOS FRUTOS **COELHO, L.F.S.^{1*}; PEREIRA, C.C.²; CLEMENTE, A.C.S.³; CAIXETA, F.⁴; ROSA, S.D.V.F.⁵** (¹UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL, lfilipesc@gmail.com) (²UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (³UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁴UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁵EMBRAPA CAFÉ, LAVRAS - MG, BRASIL)

Sementes de café germinam de forma lenta e desuniforme, e devido à baixa tolerância à dessecação, perdem rapidamente a viabilidade quando armazenadas, prejudicando a produção e comercialização. Devido à importância econômica, há demanda de pesquisas que desenvolvam metodologias que proporcionem manutenção da qualidade ao longo do armazenamento. Objetivou-se avaliar o desempenho de sementes de café secadas nos próprios frutos, por diferentes métodos e armazenadas com diferentes graus de umidade. Para tanto, utilizou-se sementes de *Coffea arabica* L. Os frutos foram colhidos no estágio cereja e secados até que as sementes atingissem 35 e 12 % de umidade, por meio de três métodos de secagem, ao sol, à sombra e em secador mecânico. O armazenamento ocorreu por 12 meses em câmara fria e seca. A cada 4 meses, uma amostra foi beneficiada e a qualidade das sementes avaliadas pelo teste de germinação, protrusão radicular, emergência e índice de velocidade de emergência. A germinação máxima observada foi de 60% nas sementes com umidade inicial de 12% secadas em secador, aos quatro meses de armazenamento. Ocorreu redução significativa no decorrer do armazenamento. Sementes secadas à sombra e ao sol, com umidade inicial de 12%, mantiveram os percentuais de germinação ao longo do armazenamento, com pequenas oscilações. O efeito negativo é mais expressivo nas sementes com umidade inicial de 35% secadas à sombra e em secador. Nos testes de vigor, a mesma tendência é observada, com resultados superiores das sementes com umidade inicial de 12%, independentemente do tipo de secagem, enquanto que nas sementes com umidade inicial de 35%, os índices de vigor são nulos a partir de oito meses de armazenamento. Conclui-se que o processamento natural é prejudicial à qualidade fisiológica das sementes de café, com efeitos diretos na germinação e no vigor, sendo que o efeito negativo no vigor das sementes depende mais da umidade inicial das sementes do que o tipo de secagem. Apoio: FAPEMIG

Palavras-chave: processamento natural, germinação, vigor.