

PERFIL SANITÁRIO DE SEMENTES DE CAFÉ SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM, DURANTE O ARMAZENAMENTO **COELHO, L.F.S.^{1*}; PEREIRA, C.C.²; CAIXETA, F.³; CLEMENTE, A.C.S.⁴; ROSA, S.D.V.F.⁵; BÁRBARA, C.N.V.⁶** (¹UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL, lfilipesc@gmail.com) (²UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (³UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁴UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁵EMBRAPA CAFÉ, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁶EPAMIG, LAVRAS - MG, BRASIL)

O método de secagem e processamento influencia na qualidade física, fisiológica e sanitária de sementes de café, determinando sua longevidade. O objetivo foi avaliar a qualidade sanitária das sementes de café submetidas a diferentes métodos de secagem, durante o armazenamento. Foram utilizados frutos de *Coffea arabica* L., colhidos no estádio cereja de maturação. As sementes de café mantidas nos próprios frutos foram submetidas a três métodos de secagem, ao sol, à sombra e em secador mecânico, até atingirem 35% e 12% de umidade. Após a secagem os frutos de café foram armazenados por 0, 4, 8 e 12 meses em câmara fria. Em cada época de armazenamento, as sementes foram beneficiadas manualmente e submetidas às avaliações de germinação e sanidade (*Blotter test*). Verificou-se que a germinação foi maior para as sementes armazenadas com umidade inicial de 12%, independentemente do método de secagem. Para o fungo *Penicillium sp.* há uma grande oscilação, para todos os tratamentos ao longo do armazenamento, sendo que as sementes secadas à sombra até umidade de 12%, obtiveram maior infestação por este fungo inicialmente (62%), seguida de queda na infestação ao longo do armazenamento. Já nas sementes, também secadas à sombra, com umidade inicial de 35% verificou-se menor infestação inicial (1%), alcançando 60% e 22% de infestação, aos 8 e aos 12 meses de armazenamento, respectivamente. A infestação por *Cladosporium sp.* não variou muito ao longo do armazenamento e, por *Fusarium sp.* foi maior no início do que no final do armazenamento, para todos os tratamentos. As sementes secadas à sombra com umidade inicial de 35% e as sementes secadas a sol com umidade inicial de 12% obtiveram maiores valores de infestação no início, 78% e 68%, respectivamente. Baixas infestações por *Phoma sp.* e *Aspergillus ocraceus* foram observadas para todos os tratamentos. Conclui-se que a secagem à sombra favorece a infestação por fungos, durante o armazenamento das sementes de café. Apoio: FAPEMIG, CNPq.

Palavras-chave: *Fusarium sp.*, qualidade fisiológica, sanidade.