

INCIDÊNCIA DE FUNGOS EM SEMENTES DE CAFÉ SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM E ARMAZENADAS **PEREIRA, C.C.^{1*}; COELHO, L.F.S.²; CAIXETA, F.³; CLEMENTE, A.C.S.⁴; ROSA, S.D.V.F.⁵; BÁRBARA, C.N.V.⁶; MALTA, M.R.⁷** (¹UFLA, Lavras - MG, BRASIL, cristianecpe@gmail.com) (²UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (³UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (⁴UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (⁵Embrapa Café, Lavras - MG, BRASIL) (⁶Epamig, Lavras - MG, BRASIL) (⁷EPAMIG, Lavras - MG, Brasil)

A secagem e o armazenamento são, possivelmente, os fatores mais importantes na preservação da qualidade das sementes de café. Além disso, a incidência de microrganismos, frequentemente observada ao longo do armazenamento pode prejudicar a qualidade das sementes causando a deterioração, anormalidades, lesões e morte das sementes. O objetivo neste trabalho foi avaliar a qualidade sanitária das sementes de café submetidas a diferentes métodos de secagem e armazenadas. Foram utilizados frutos de *Coffea arabica* L., colhidos no estádio cereja de maturação. Os frutos foram desmucilados mecanicamente e as sementes foram submetidas a três métodos de secagem, ao sol, à sombra e secador mecânico, até atingirem 35% e 12% de umidade. Após a secagem, as sementes foram avaliadas pelo teste de sanidade (Blotter test) e germinação antes e após quatro, oito e doze meses de armazenamento em câmara fria e seca. Pelos resultados, observou-se grande oscilação na incidência de *Penicillium* sp., em todos os tratamentos ao longo do armazenamento. As sementes com umidade inicial de 12%, independentemente do método de secagem, apresentaram maior índice de infestação nos tempos zero, 8 e 12 meses de armazenamento, o que não prejudicou a germinação das sementes desses tratamentos. Em relação à infestação por *Cladosporium* sp. observou-se maiores índices no início do armazenamento. Foi verificada alta infestação nas sementes secadas ao sol, com umidade de 35%. A infestação por *Fusarium* sp nas sementes com umidade inicial de 35% foi maior e mais variável do que nas sementes com umidade inicial de 12%, coincidindo com a perda de germinação das sementes quando armazenadas com alta umidade. Para os fungos *Phoma* sp. e *Aspergillus ocraceus*, observou-se baixa infestação para todos os tratamentos. Conclui-se que, independentemente do método de secagem, a armazenamento de sementes com umidade inicial de 35% favorece a infestação por *Fusarium* sp, interferindo negativamente na qualidade das sementes de café.

Palavras-chave: *Fusarium* sp, qualidade sanitária, *Coffea arabica* L.