

ALTERAÇÕES EM ENZIMAS ANTIOXIDANTES EM SEMENTES DE CAFEEIRO APÓS A SECAGEM E O ARMAZENAMENTO ABREU, L.A.S^{1*}; MONTEIRO, F.F²; VON PINHO, E.V.R³; ROSA, S.D.V.F⁴ (¹UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL, luapsouza2003@yahoo.com.br) (²UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (³UFLA, LAVRAS - MG, BRASIL) (⁴EMBRAPA, LAVRAS - MG, BRASIL)

A qualidade de sementes de cafeeiro pode ser influenciada pelo método de secagem a que são submetidas. Assim, os estudos relativos à tolerância a dessecação e às condições de armazenamento que possibilitem a manutenção da viabilidade por períodos prolongados são de suma importância. A análise de enzimas tem permitido a avaliação da qualidade fisiológica de sementes, apresentando-se como um método rápido, sensível e específico para tal finalidade. Alterações nos perfis de enzimas antioxidantes foram investigadas em sementes de cafeeiro submetidas à secagem até atingirem os teores de 40, 30, 20, 12 e 5% de água por meio de dois métodos de secagem: à sombra e 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 e a análise eletroforética das enzimas peroxidase, catalase e superóxido dismutase. A atividade da peroxidase e da catalase tende a aumentar em função da redução do teor de água nas sementes e do tempo de armazenamento, independente do tipo de secagem. O decréscimo na atividade da superóxido dismutase durante o armazenamento está relacionado à perda de viabilidade das sementes, secadas por ambos os métodos testados. Apoio: CAPES e FAPEMIG.

Palavras-chave: *Coffea arabica* L.; perfis protéicos, scavengers, qualidade.