

QUALIDADE DE SEMENTES DE CAFÉ DURANTE A SECAGEM E O ARMAZENAMENTO

Luciana Aparecida de Souza Abreu - Pós-doutoranda UFLA/CAPES; Adriano Delly Veiga - Pós-doutorando UFLA/CNPq; Tanismare Tatiana Almeida Silva - Pós-doutoranda UFLA/CAPES; Fiorita Faria Monteiro - Agronomia/UFLA; Édila Vilela de Resende Von Pinho – Professora DAG/UFLA; Sttela Dellyzette Veiga Franco da Rosa - Pesquisadora Embrapa Café/UFLA.
APOIO EMBRAPA, CAPES, CNPQ E FAPEMIG

A demanda por mudas de cafeeiro para garantir a população de plantas no país é significativa. Diante disso é importante o uso de sementes de alta qualidade para garantir a obtenção de mudas vigorosas e, conseqüentemente, a uniformidade e produtividade da lavoura. Sabe-se, no entanto, que a manutenção da qualidade das sementes de cafeeiro durante o armazenamento constitui uma das maiores dificuldades encontrada pelos produtores de mudas. Isso se deve ao fato das sementes de cafeeiro perder a viabilidade rapidamente, não conservando o poder germinativo em níveis satisfatórios por períodos superiores a seis meses após a colheita (ARAÚJO et al., 2008).

Sementes de café são classificadas como de comportamento intermediário com relação à secagem e o armazenamento (ELLIS et al., 1990). Isso significa que essas sementes toleram secagem até 11 e 13% de teor de água e não toleram armazenamento a baixas temperaturas por longos períodos de tempo. Portanto, a ocorrência da sensibilidade à dessecação em sementes de café dificulta ou mesmo impossibilita o armazenamento dessa espécie por períodos prolongados. O entendimento dos fatores e mecanismos que regulam as mudanças ocorridas durante o armazenamento e o processo de indução da tolerância à dessecação servirão de embasamento teórico para a escolha de processos adequados pós-colheita, que beneficiarão o produtor de sementes de café e também propiciará a elaboração de protocolos viáveis e seguros de armazenamento. Assim, objetivou-se com a pesquisa avaliar a qualidade fisiológica de sementes de café submetidas a diferentes métodos de secagem e graus de umidade ao longo do armazenamento.

A pesquisa está sendo desenvolvida no Laboratório Central de Sementes da Universidade Federal de Lavras. Foram utilizadas sementes da espécie *Coffea arabica*, cultivar Catuaí Amarelo IAC 144. Os frutos de café foram colhidos no estágio de maturação cereja, despulpados e desmucilados mecanicamente antes da secagem. As sementes foram secadas até atingirem 40, 30, 20, 12 e 5% de umidade por meio de dois métodos de secagem: lenta à sombra e rápida em secador mecânico à temperatura de 35 °C. Durante os processos de secagem, foram amostradas sementes de cada tratamento com diferentes teores de água, as quais foram armazenadas à temperatura de 10 °C. A cada quatro meses, num total de doze meses de armazenamento, a qualidade das sementes de café foi avaliada pelos testes de germinação e matéria seca de parte aérea (Brasil, 2009). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado com quatro repetições em esquema fatorial 5 x 4 x 2, correspondente a cinco teores de água após a secagem (40, 30, 20, 12 e 5%), quatro épocas de avaliação (0, 4, 8 e 12 meses), e dois métodos de secagem (lenta a sombra e rápida). As médias foram comparadas entre si, pelos testes de Scott-Knott a 5% de probabilidade e a análise de regressão foi realizada para as épocas de armazenamento.

Resultados e conclusões

Baseado nos resultados do teste de germinação, em uma análise individual dos fatores, a secagem a sombra apresentou valores superiores à secagem artificial em secador. De acordo com a interação tripla significativa entre os fatores método de secagem, teor de água atingida após a secagem e a época de armazenamento, foi possível observar que os melhores resultados obtidos durante a armazenagem das sementes, foram com a secagem a sombra até um teor de água de 20%. Nestas condições é possível manter alta qualidade das sementes ao longo de todo o período de armazenamento avaliado. Para a maioria dos tratamentos é possível confirmar a queda de qualidade das sementes no armazenamento. A secagem das sementes até o teor de água de 5% foi bastante drástico para a qualidade fisiológica, independente do método de secagem utilizado.

Resultados semelhantes foram encontrados para matéria seca de parte aérea. Analisando os fatores individualmente, resultados superiores foram encontrados para a secagem a sombra. A interação tripla entre método de secagem, teor de água após a secagem e a época de armazenamento foi significativa indicando também melhores resultados com a secagem a sombra até o teor de 20% de água das sementes ao longo do período de armazenagem. Foi observado, diferentemente da qualidade fisiológica, maior valor de matéria seca de parte aérea após os quatro meses do armazenamento das sementes. É possível destacar a queda de qualidade das sementes ao fim do período de armazenamento avaliado, principalmente quando as sementes tiveram perda de água de forma rápida com secador.