

AVALIAÇÃO NO COMPORTAMENTO DE SECAGEM DE SEMENTES DE CAFÉ CONILON, VARIEDADE ‘EMCAPER 8151 - ROBUSTA TROPICAL’, EM CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Poliana Pratti Valfré¹, Sheila Cristina Prucoli Posse¹, Joyce Ribeiro Nunes¹, Edlaine Lacerda Araújo¹, Basilio Cerri Neto¹, Mikaelle Franco dos Santos¹, Sara Dousseau Arantes¹, Lucio de Oliveira Arantes¹, Rayna Duda Rocha¹

¹Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER, Laboratório de Sementes, Linhares, ES, Brasil. polianapratti@hotmail.com

A variedade ‘Emcaper 8151 - Robusta Tropical’, é uma cultivar propagada por semente e foi desenvolvida, no ano de 2000, através da recombinação de 53 clones-elite do programa de melhoramento genético do estado do ES. O grande desafio referente à produção e comercialização das sementes desta variedade, é manter sua viabilidade, devido à impossibilidade de reunir as sementes de todos os clones que a compõe, visto que a maturação dos frutos não ocorre de maneira homogênea. Desta forma, foi realizada em maio de 2016, uma avaliação do comportamento de secagem natural das sementes de café do ciclo precoce, em condição de terreiro suspenso, confeccionado com tela nas laterais e cobertura plástica na parte superior, como proteção para chuva, localizado na Fazenda Experimental de Linhares/Incaper. Foram retiradas três subamostras de aproximadamente 10 gramas para cada período de secagem: 0; 0,5; 1; 1,5; 2; 2,5; 3; 4; 5; 6; 9; 12; 18; 24 e 48 horas. Estas subamostras foram secas pelo método da estufa a 105°C durante 24 horas, sendo os resultados do teor de água expressos em porcentagem de base úmida. O delineamento experimental empregado foi o inteiramente casualizado, com três repetições. A interpretação dos resultados foi realizada através de análise de regressão. Observou-se uma redução exponencial no grau de umidade das sementes em função do tempo. As sementes submetidas à secagem natural, apresentaram teor de água inicial de 54,74% de umidade, após 12h reduziu para 46,32%, sob temperatura média de 27,39°C e com 56,5% de umidade relativa do ar. Com 24h de secagem, as sementes possuíam 44,07% de umidade, redução apenas de 2,25% de umidade em relação ao período de 12 horas de secagem. Com 48h, as sementes apresentaram 39,38% de teor de água. Esta lenta perda de umidade, acredita-se ser em virtude da variação de temperatura e umidade do ambiente, pois as sementes tendem a entrar em equilíbrio higroscópico, principalmente no período noturno, onde a umidade do ar chegou a 75%, durante a condução do tratamento de secagem. (Consórcio Pesquisa Café).

Palavras-chave: café, secagem natural, sementes