

## EFEITO DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO E PERÍODO DE REPOUSO SOBRE A QUALIDADE DE SEMENTES DE PIMENTA

**SILVA, Camila Ferreira<sup>1</sup>; SILVA, Hellismar Wakson<sup>2</sup>; GALDINO, Thiago Henrique Borba<sup>1</sup>;  
VALE, Luís Sérgio Rodrigues Vale<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Estudantes de Iniciação Científica - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - Câmpus Ceres - GO. camilaifgoiano@hotmail.com; thborga@hotmail.com. <sup>2</sup> Colaborador - Universidade Federal de Lavras (UFLA). waksonhellismar@gmail.com; <sup>3</sup> Orientador - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - Câmpus Ceres - GO. luissergiovale@hotmail.com.

**RESUMO:** Um aspecto relevante no processo produtivo de sementes de pimenta é a determinação tanto da maturidade fisiológica quanto do momento adequado para a colheita. Objetivou neste trabalho avaliar o efeito do estágio de maturação e o período de repouso sobre a qualidade de sementes de pimenta *Capsicum baccatum*. O experimento foi conduzido no Laboratório de Análise de Sementes (LAS) do Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres. Os frutos foram colhidos em dois estágios de maturação (intermediário e maduros) e armazenados em ambiente de laboratório por 0, 7, 14, 21 e 28 dias. Após a germinação e secagem das sementes, realizou os testes de primeira contagem (PCG) e o teste padrão de germinação (TPG), utilizando quatro repetições de 50 sementes. A colheita dos frutos por ocasião da maturação seguido de 21 dias de repouso permitiu a obtenção dos maiores valores de germinação e vigor das sementes.

**Palavras-chave:** Maturidade fisiológica. Colheita. *Capsicum baccatum*.

### INTRODUÇÃO

A pimenta dedo-de-moça (*Capsicum baccatum*) é uma das mais consumidas no Brasil, principalmente nos estados do Rio Grande do Sul, São Paulo e Goiás. Ela é cultivada por pequenos, médios e grandes produtores e se ajusta perfeitamente aos modelos de agricultura familiar e de integração pequeno agricultor-agroindústrias (CARVALHO et al., 2009).

Na maturidade fisiológica os principais parâmetros utilizados para o ponto ideal da colheita, têm sido a idade e a coloração dos frutos (NASCIMENTO et al., 2006). Com isso, o reconhecimento prático da maturidade fisiológica geralmente é estratégico para a definição do momento ideal de colheita, que contribui para a produção de sementes de alta qualidade fisiológica e sanitária (JUSTINO et al., 2015).

Diante do exposto, objetivou-se, neste trabalho, avaliar o efeito do estágio de maturação e período de repouso sobre a qualidade de sementes de pimenta da espécie *Capsicum baccatum*.

### MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido no Laboratório de Análises de Sementes (LAS) do Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres. Foram utilizadas sementes de pimenta dedo-de-moça amarela (acesso 1427), em dois estágios de maturação, intermediários (verde amarelados) e maduros (amarelos).

Após a colheita, os frutos foram mantidos em ambiente de laboratório por 0, 7, 14, 21 e 28 dias, até a realização dos testes descritos a seguir:

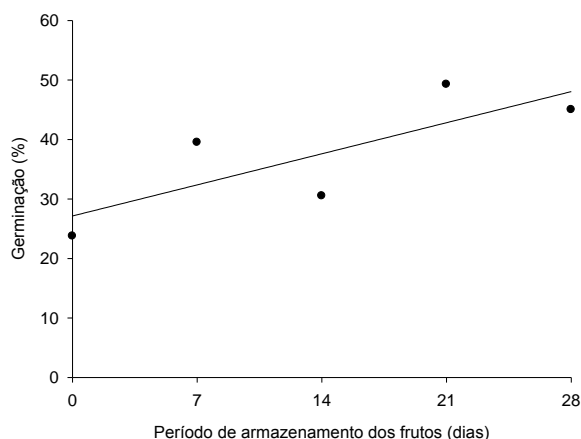
Para o Teste Padrão de Germinação (TPG) foram utilizadas quatro repetições de 50 sementes sobre duas folhas de papel mata-borrão umedecidas com água deionizada com volume equivalente a 2,5 vezes o peso do papel seco, em caixas gerbox. As caixas foram mantidas em germinador com temperatura de 25°C e com fotoperíodo de oito horas. As avaliações foram feitas no décimo (Primeira contagem de germinação – PCG) e no décimo quarto (TPG) dias após a semeadura (BRASIL, 2009).

Foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2x5 (2 estágios de maturação e 5 períodos de armazenamento), com quatro repetições. Os dados foram submetidos a análise de variância e as médias referentes aos estágios de maturação comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Para os períodos de armazenamento aplicou-se a análise de regressão.

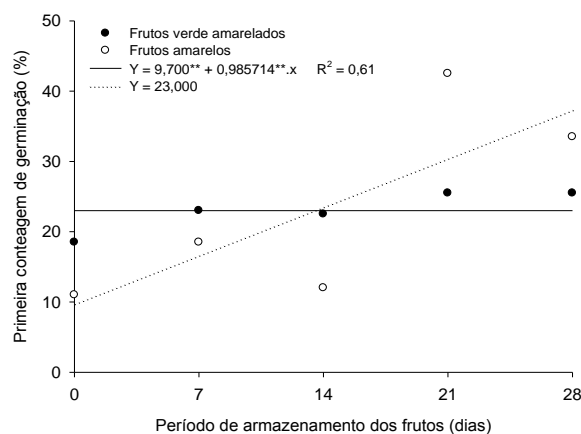
### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A porcentagem de germinação aumentou de forma linear durante os períodos de armazenamento (Figura 1). Verifica-se que a cada dia de armazenamento dos frutos, houve incremento de aproximadamente 0,7% de

germinação, cujo maior valor foi observado após 21 dias de armazenamentos dos frutos.



**Figura 1 – Valores médios de germinação das sementes pimenta dedo-de-moça amarela em função dos períodos de armazenamento dos frutos.**



**Figura 2 – Valores médios da primeira contagem de germinação das sementes de pimenta dedo-de-moça amarela em função dos estádios de maturação e períodos de armazenamento dos frutos.**

Diferentemente do que foi observado para o teste de germinação (Figura 1), a primeira contagem de germinação permitiu diferenciar o efeito dos estádios de maturação na qualidade das sementes (Figura 2).

Verifica-se na Figura 2 que não houve efeito significativo dos períodos de armazenamento sobre a qualidade das sementes extraídas de frutos em estágio de maturação intermediário, cuja média foi de 23%. Para as sementes extraídas de frutos maduros, nota-se na Figura 2 que o vigor das sementes aumentou de forma linear para os períodos de armazenamento dos frutos, sendo o valor máximo (43%) observado aos 21 dias de armazenamento.

Em estudos com sementes de pimenta dedo-de-moça vermelha, Pereira et al. (2014) verificaram incremento significativo nos valores de germinação e primeira contagem de germinação, quando as sementes foram extraídas de frutos com coloração vermelho intenso combinado com 10 dias de repouso pós-colheita. Justino et al. (2015) verificaram que a máxima qualidade fisiológica ocorreu em frutos com idade entre 70 e 80 DAA. Desse modo, o vigor das sementes aumentou gradativamente ao longo da maturação.

## CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos, conclui-se que o armazenamento dos frutos maduros por 21 dias permite a obtenção de sementes com maior germinação e vigor.

## AGRADECIMENTO

Ao Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres pelo apoio indispensável na execução deste trabalho.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regras para análise de sementes** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: Mapa/ACS, 2009. 399p.
- CARVALHO, S. I. C.; RIBEIRO, C. S. C.; HENZ, G. P.; REIFSCHNEIDER, F. J. B. ‘BRS Mari’: nova cultivar de pimenta dedo-de-moça para processamento. **Horticultura Brasileira**, v. 27, p. 571-573, 2009.
- JUSTINO, E. V.; BOITEUX, L. S.; FONSECA, M. E. N.; SILVA FILHO, J. G.; NASCIMENTO, W. M. Determinação da maturidade fisiológica de sementes de pimenta dedo de moça *Capsicum baccatum* var. *pendulum*. **Horticultura Brasileira**, v. 33, p. 324-33, 2015.
- NASCIMENTO, W. M.; DIAS, D. C. F. S.; FREITAS, R. A. Produção de sementes de pimentas: cultivo da pimenta. **Informe Agropecuário**, v. 27, p. 235, 2006.
- PEREIRA, F. E. C. B.; TORRES, S. B.; SILVA, M. I. de L.; GRANGEIRO, L. C.; BENEDITO, C. P. Qualidade fisiológica de sementes de pimenta em função da idade e do tempo de repouso pós-colheita dos frutos. **Revista Ciência Agronômica**, v. 45, n. 4, p. 737-744, out-dez, 2014.