

II SIMPÓSIO DE PESQUISA E EXTENSÃO DE CERES E VALE DE SÃO PATRÍCIO
04 a 07 de Novembro de 2014 - UEG Campus Ceres - GO

(AGRONOMIA)

**QUALIDADE FISIOLÓGICA DAS SEMENTES DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA EM
FUNÇÃO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO DOS FRUTOS PÓS-COLHEITA**

¹Hellismar Wakson da Silva; ¹Renato Silva Soares; ²Luís Sérgio Rodrigues Vale; ¹Thiago Henrique Borba Galdino

¹Estudante de Agronomia; Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres; Ceres-GO; waksonhellismar@gmail.com.

² Professor Dr.; Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres; Ceres-GO.

RESUMO

Introdução: A pimenta dedo-de-moça tem sido bastante apreciada na culinária brasileira, devido apresentar coloração e picância. O máximo potencial fisiológico de sementes é atingido por ocasião da maturidade fisiológica, ou seja, quando apresentam o máximo peso de matéria seca, germinação e vigor. **Objetivo:** No entanto, devido a literatura não dispor de informações sobre a maturidade fisiológica das sementes de pimenta dedo-de-moça amarela, objetivou-se com este trabalho avaliar as características fisiológicas das sementes extraídas de frutos armazenados por diferentes períodos pós-colheita (zero, 5, 10, 15 e 20 dias). **Métodos:** Para cada estágio de maturação foram realizados testes de germinação e primeira contagem de germinação. **Resultados:** A permanência das sementes dentro dos frutos por 10 dias permitiu que as sementes completassem o seu desenvolvimento e atingissem o ponto de maturidade fisiológica. Neste estágio as sementes expressaram sua máxima qualidade fisiológica, com 91,5% de germinação e 80% de vigor. **Conclusão:** A maturidade fisiológica das sementes de pimenta dedo-de-moça amarela foi atingida ao armazenar os frutos por 10 dias após a colheita.

Palavras Chave: Capsicum; Sementes; Maturidade fisiológica.

Apoio Financeiro: Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres.