



## **Levantamento de Fungos de Armazenamento Em Sementes de Azevém (*Lolium Multiflorum* L.) Produzida na Safra 2006/2007**

**Autor(es):** Silveira,Álex Sander Batista da; Rodrigues,Silvana; Alves,Maria de Fátima Monteiro; Roth Junior, Alfredo

**Apresentador:** Álex Sander Batista da Silveira

**Orientador:** Marcelo Benevenga Sarmento

**Revisor 1:** Ana Lucia Stefani Leão

**Revisor 2:** Luciano Moura

**Instituição:** Urcamp-Bagé

### **Resumo:**

Resumo: A presença de fungos de armazenamento associado às sementes está relacionada com o manejo da colheita e pós-colheita, bem como, à umidade relativa do ar, acima do valor crítico, o processo de infecção inicia quando as sementes estão em equilíbrio com a umidade relativa em pelo menos 79%. A rapidez da infecção é determinada pela temperatura; sendo o ótimo entre 25° a 35°C. Uma vez armazenadas, as sementes podem ser invadidas por outro grupo de fungos, denominados “fungos de armazenamento”. Estes fungos não invadem as sementes no campo pois não sobrevivem à competição com outros fungos e que também crescem bem nas altas taxas de teor de umidade das sementes. Os fungos que atacam as sementes são xerófitos, sendo comuns na natureza e podem crescer em qualquer matéria orgânica. Os fungos de primeira importância neste contexto são as espécies de *Aspergillus* e *Penicillium* spp. O efeito destes fungos na qualidade das sementes ocorre: enfraquecimento do embrião;morte do embrião;descoloração do embrião ou da semente inteira; bolor; aquecimento;apodrecimento total; e combustão. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade das sementes armazenadas de azevém (*Lolium Multiflorum* L.) da safra 2006/2007. O experimento foi realizado no Laboratório de Biologia-URCAMP-Bagé-RS, entre o período de agosto a setembro de 2008. Para realizar o Blotter test, foram utilizadas 10 amostras de sementes, onde foram distribuídas 4 repetições de 25 sementes em caixas Gerbox, com duas folhas de papel filtro umedecidos com água destilada, previamente desinfestadas à concentração de 1%. As amostras foram incubadas à temperatura de 22°C por um período de 7 dias e um fotoperíodo de 12 horas de luz e 12 horas de escuro. Após este período, as sementes foram analisadas individualmente, em um microscópio estereoscópio. A partir do teste, verificou-se que as amostras analisadas, apresentaram *Aspergillus* sp. 78,75%, e *Penicillium* sp.45,1%, com estes resultados, pode-se concluir que houve falhas de armazenamento e secagem das sementes, podendo causar deterioração da semente, resultando redução na germinação.

Palavras chaves: patógenos, qualidade de sementes,germinação