



Unimontes
Universidade Estadual de Montes Claros

AUTOR(ES): JANAINA BEATRIZ BORGES, ELIENE ALMEIDA PARAIZO, ILMAIR PEREIRA SILVA FERNANDES, HEMILLY KARINY CARDOSO FREITAS, JOÃO RAFAEL PRUDÊNCIO DOS SANTOS, RODRIGO SILVA BARBOSA e ANDREIA MARCIA SANTOS DE SOUZA DAVID.

VIGOR DE SEMENTES DE LENTILHA SUBMETIDAS AO ESTRESSE HIDRÍCO.

RESUMO: Dentro do processo de produção, é fundamental a obtenção de sementes de alta qualidade, pois de um modo geral, a germinação e vigor das sementes são reflexos da qualidade fisiológica. O experimento foi realizado nos Laboratório de Análises de Sementes da UNIMONTES, Janaúba-Mg, em maio de 2022. Para a condução do experimento, foram utilizadas sementes de lentilha, cultivar silvina. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizados, constituído de cinco potenciais osmóticos (0,0; -0,2; -0,4; -0,6 e -0,8 MPa) induzidos por soluções de polietileno glicol (PEG 6000) preparadas de acordo com Villela et al. (1991) para o PEG 6000; O teste de germinação foi realizado em quatro repetições de 50 sementes cada, envolvidas entre três folhas de papel-toalha para germinação (Germitest), sendo duas como utilizadas como bases e uma para cobrir, umedecidas com 2,5 vezes a sua massa com as soluções já mencionadas. Os rolos foram mantidos em germinador à duas temperaturas constantes de 20° sendo a ideal indicada pela RAS (BRASIL 2009) e 25°C; temperatura alta se comparada a ideal; a primeira contagem do teste de germinação - foi obtida no quinto dia de avaliação do teste. Os dados foram submetidos à análise de variância e posterior análise de regressão. De acordo com os resultados, a temperatura mais elevada não obteve efeitos significativo, sob o vigor das sementes, porém nos potenciais (-0,4; -0,6 e -0,8 Mpa) em ambas as temperaturas utilizadas foi possível visualizar efeito prejudicial as sementes, pois no quinto dia, não foi possível visualizar plântulas normais nessas concentrações. Foi possível visualizar um déficit no número de plântulas normais ao quinto dia de avaliação do experimento.

PALAVRAS-CHAVE: Sais. Primeira contagem. *Lens culinaris*.

Apoio financeiro:

FAPEMIG, CNPq, CAPES e UNIMONTES.