



## **QUALIDADE DE SEMENTES DE QUIABEIRO EM FUNÇÃO DA SALINIDADE E DO REPOUSO PÓS-COLHEITA DOS FRUTOS**

Janiny Vieira de Abrantes<sup>1</sup>, Kilson Pinheiro Lopes<sup>2</sup>

### **RESUMO**

Com o objetivo de avaliar a qualidade de sementes de quiabeiro em função da salinidade e do repouso pós-colheita dos frutos, foi desenvolvido um experimento no Laboratório de Análise de Sementes e Mudas, do Centro de Ciências e Tecnologia agroalimentar, seguindo delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2 (dois lotes de sementes) x 5 (níveis salinos do solo). Foram empregadas sementes extraídas de frutos de quiabo originados de dois lotes de sementes (Lote 1: Sementes comerciais e Lote 2: Sementes extraídas de frutos colhidos na região de Pombal-PB e armazenadas por dois anos) em cinco níveis salinos, sendo as concentrações: 0,3; 0,9; 1,5; 2,1; 2,7 dS.m<sup>-1</sup>. Após a extração das sementes dos frutos recém-colhidos, estas ficaram em repouso por 60 dias em condições de laboratório até a estabilização. As avaliações constaram da biometria dos frutos e sementes, além da qualidade fisiológica das mesmas. Os dados foram submetidos à análise de variância e regressão polinomial. A salinidade afeta negativamente o vigor das sementes.

**Palavras-chave:** *Abelmoschus esculentus*, salinidade, vigor

---

<sup>1</sup>Graduanda em Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, PB, E-mail: janiny.abrantes@gmail.com.

<sup>2</sup>Engenheiro agrônomo pela UFPB, Doutor em Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, PB, E-mail: kilson@ccta.ufcg.edu.br.

## **OKRA SEED QUALITY IN THE FUNCTION OF SALINITY AND POST-HARVESTING OF FRUITS**

### **ABSTRACT**

In order to evaluate the quality of okra seeds as a function of the salinity and post-harvest rest of the fruits, an experiment was carried out in the Laboratory of Seed and Seed Analysis of the Center for Food Science and Technology, following a completely randomized design in Factorial scheme 2 (two seed lots) x 5 (saline soil levels). Seeds extracted from okra fruits from two seed lots (Lot 1: Commercial seeds and Lot 2: Seeds extracted from fruits harvested in the Pombal-PB region and stored for two years) were used in five saline levels, with the following concentrations: 0.3; 0.9; 1.5; 2.1; 2.7 dS.m<sup>-1</sup>. After the seeds were extracted from the newly harvested fruits, they were rested for 60 days under laboratory conditions until stabilization. The evaluations included the biometry of the fruits and seeds, as well as their physiological quality. Data were submitted to analysis of variance and polynomial regression. Salinity negatively affects seed vigor.

**Keywords:** *Abelmoschus esculentus*, salinity, vigor