

# FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



## EXTRAÇÃO, LIMPEZA, SECAGEM CLASSIFICAÇÃO DAS SEMENTES

### ▶ ?O método de limpeza com água e o processo de fermentação

A limpeza com água e o processo de fermentação é utilizado para os tomates e os pepinos. Este processo de fermentação permite retirar o envelope gelatinoso que envolve cada semente e que a mantém em dormência.

Cortamos os tomates ou pepinos em dois, com uma colher extraímos as sementes com o suco que colocamos em um vidro com um pouquinho de água se for necessário. Não se deve extrair sementes de um fruto estragado ou fermentado. Cada vidro será etiquetado com o nome da espécie e da variedade. Um recipiente de vidro transparente permite de acompanhar o processo de fermentação.

Não podemos fechar o vidro completamente, apenas cobrir e proteger das moscas com uma telinha. Colocamos o vidro em um local quente, entre 23 e 30°, e protegido do sol. O tempo de fermentação varia em função da temperatura ambiente e do nível de açúcar que tiver no suco de fermentação.

Aos poucos uma camada branca de mofo vai se formar na superfície do líquido, vamos misturá-la várias vezes para garantir uma fermentação mais regular e evitar a formação de uma camada de mofo muito grossa.

Para ativar este processo, quando não tem polpa suficiente por exemplo, podemos acrescentar uma pitada de açúcar, que evita a presença de mofo ruins. É necessário observar bem este processo de fermentação que pode demorar menos de 48 horas durante dias muito quentes.

Se esperamos demais, as sementes, livres dos seus envelopes gelatinosos, vão começar a germinar e daí não serão mais úteis para as sementes.

Quando as sementes se destacam, caem no fundo do vidro e quando os restos de polpa e de pele ficam boiando na parte superior do vidro, o processo de destruição do envelope de gelatina está terminado. Podemos então fazer a limpeza das sementes. As sementes recuperadas em uma peneira são lavadas na água corrente.

## ▶ Método de extração e limpeza com água sem processo de fermentação

A limpeza com água sem fermentação é utilizada para as hortaliças de frutos como as berinjelas, as abóboras e abobrinhas, os melões e as melancias. As sementes são extraídas do fruto e lavadas em água corrente em uma peneira. Se as sementes não se destacam facilmente da polpa, podemos deixá-las de molho na água durante 12 a 24 horas para que a polpa se desprenda e libere mais facilmente as sementes. Evitamos deixar essas sementes em local muito quente para evitar qualquer risco de fermentação. Então prosseguimos, sem demora, à secagem.

## ▶ Secagem

Após a limpeza com água é importante secar as sementes rapidamente. As sementes devem ser secas em um prazo máximo de dois dias. Para isso as colocamos em uma peneira ou um prato liso em um local seco, quente (entre 23° e 30°) e arejado.

Para pequenas quantidades, podemos também secar as sementes em filtros de café, pois são muito absorventes e as sementes não ficam grudadas neles. Neste caso, colocamos no máximo uma colher de café de sementes por filtro.

Cada filtro será marcado com uma caneta que não se apaga, com o nome da variedade e de sua espécie. Os filtros serão suspensos em um varal em um lugar seco, arejado e quente. Não podemos expor as sementes ao sol, nem as secar em um papel pois as sementes irão ficar coladas e será difícil separá-las.

Descolamos e esfregamos as sementes entre as mãos para separá-las umas das outras.

## ▶ Limpeza das semente

Existem diferentes maneiras de limpar as sementes após a extração. A limpeza pode ser feita com água ou a seco.

O método de limpeza com água é utilizável com as sementes envolvidas em polpa e algumas outras sementes, como as de alho-poró e de cebola.

Nestes casos colocamos as sementes em um recipiente transparente cheio de água. Mexemos várias vezes de maneira que as sementes cheias e pesadas caiam no fundo do recipiente. As sementes muito leves ou vazias, bem como as sujeiras ficam boiando na superfície. As tiramos com uma peneira. As espécies cujas sementes são muito leves não podem ser limpas dessa maneira. As sementes caídas no fundo do recipiente são recuperadas e secadas imediatamente.

A limpeza a seco é normalmente o método mais utilizado. Para as sementes graúdas que são tiradas a mão como os feijões, por exemplo, basta separar as sementes malformadas e estragadas. Para todas as outras sementes cujas plantas porta-sementes são malhadas ou batidas, vamos ter que separar as sujeiras. Colocamos uma primeira vez as sementes em uma peneira grossa que irá segurar as sujeiras maiores que jogamos fora; as sementes e as sujeiras finas caem no balde. Repetimos este processo com uma peneira fina que vai segurar as sementes, mas deixará cair as sujeiras menores. Tudo consiste em escolher bem o tamanho da peneira que deve segurar as sementes e deixar passar um máximo de sujeiras. Para terminar a limpeza, podemos assoprar as sementes colocadas em um recipiente e fazer voar assim as sujeiras mais leves.

Podemos também usar o vento. Colocamos no chão um grande lençol no qual fazemos cair uma chuva de sementes, o vento irá levar embora as sujeiras. Mas cuidado às rajadas de vento que poderiam levar tudo embora!

Podemos também utilizar um pequeno ventilador. Se tivermos um pequeno compressor de ar, esta é também uma técnica eficaz, sobretudo para as sementes pesadas, pois as leves iriam voar com as sujeiras.

Independentemente do método utilizado sempre perdemos um pouco de sementes. A questão é de saber até onde queremos limpar e triar. Por exemplo, podemos retirar absolutamente todas as sujeiras, mas daí perdemos também as sementes muito leves. Ou, pelo contrário, podemos tirar apenas as sujeiras maiores sem se preocupar com a limpeza das sementes em si, havendo a possibilidade de guardar algumas sementes cuja germinação é incerta.

De qualquer maneira, a natureza é tão generosa, que quando começamos a produzir sementes nos deparamos com o fato de que as plantas porta-sementes dão muitas sementes, e, com certeza, dá mais do que seria necessário para a nossa própria horta. Por isso não precisamos ter medo de perder sementes na hora de limpar, sempre sobrarão o suficiente.