

## CONSERVAÇÃO DE SEMENTES

O programa Comida boa na mesa traz dicas técnicas e o faça você mesmo, promovendo a agroecologia e um mundo melhor e sustentável. É produzido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, o CAPA, integrado à Fundação Luterana de Diaconia e vinculado à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.



A forma de conservar as sementes é fundamental para preservar sua qualidade e para manter suas características naturais. Os cuidados começam já na lavoura, até o momento da armazenagem.

No momento da multiplicação a campo, é necessário considerar a boa qualidade das sementes, a escolha do local de cultivo, práticas de agricultura, a época oportuna e o método de colheita. Depois, é preciso estar atento ao transporte utilizado, à forma da secagem, ao tipo de beneficiamento e armazenamento, para evitar danos térmicos e mecânicos nas sementes e a possível perda de qualidade.

Outros itens importantes para a conservação das sementes são as embalagens, que podem ser plásticas (garrafas PET e sacos), frascos de vidros, sacos ou envelopes secos de papel, tambores plásticos e de lata. O acondicionamento pode ser feito em locais como galpões, geladeiras e freezers, sempre considerando a umidade, a circulação do ar, a temperatura, a luminosidade, a higiene e a organização do local.

No caso dos galpões, devem ter pouca luminosidade, com ambiente seco e fresco. Importante é controlar a presença de insetos pragas e doenças nas sementes armazenadas. A utilização de folhas de louro e cinzas, misturadas às sementes, é bastante comum, mas outras plantas podem ser utilizadas, de acordo com o conhecimento das famílias agricultoras.

O nosso alimento começa a partir de uma semente. Preserve as sementes!

Conheça mais sobre o CAPA em [www.capa.org.br](http://www.capa.org.br)

Esperamos que você possa usar esses conhecimentos para melhorar sua produção. Até o próximo programa!

