

**INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO DE SEMENTES NO DESEMPENHO
FISIOLÓGICO E NUTRICIONAL DE MICROVERDES DE MANJERICÃO**

SETTE, C. K.^[1]; MADALUZ, A. P.^[1]; DE ALMEIDA, A. A. S.^[3]; SILVA, V. N.^[2]

Os microverdes têm se destacado como alimentos funcionais pela alta concentração de nutrientes e possibilidade de cultivo em ambiente protegido em grandes centros urbanos, diminuindo custos com logística de transporte. Entre as espécies cultivadas, o manjericão (*Ocimum basilicum*) apresenta elevada aceitação pelo aroma e sabor característicos, além de seu valor nutricional. A qualidade final dos microverdes depende de fatores como a espécie, as condições de cultivo e o pré-tratamento das sementes, sendo a embebição uma técnica promissora para uniformizar a germinação e potencializar o desenvolvimento inicial das plântulas. Este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos de diferentes tratamentos de sementes na emergência, altura e teor de proteínas dos microverdes de manjericão, cultivados em ambiente controlado. O experimento foi conduzido em laboratório na Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Chapecó. As sementes foram submetidas a sete tratamentos de embebição: T1 (água a 20 °C), T2 (ácido salicílico a 20 °C), T3 (ácido ascórbico a 20 °C), T4 (água a 25 °C), T5 (ácido salicílico a 25 °C), T6 (ácido ascórbico a 25 °C) e T7 (sem embebição). As sementes permaneceram 48 horas em solução e foram cultivadas em bandejas com vermiculita, sob luz natural e irrigação manual. Foram avaliadas emergência de plântulas, altura de plantas e teor de proteínas, com análise estatística. A emergência apresentou diferenças a partir de 6 DAS (dias após a semeadura). O tratamento T1 obteve os melhores resultados, alcançando 59,78% de emergência aos 21 DAS, seguido de T4 (58,02%). Em contraste, o tratamento T7 (sem embebição) obteve o menor desempenho, com 41,48%, diferindo significativamente dos demais. Esses resultados indicam que a embebição simples em água favorece o vigor germinativo e a uniformidade das plântulas. Quanto à altura, não foram observadas diferenças estatísticas significativas entre os tratamentos. O crescimento foi progressivo até os 15 DAS, com estabilização a partir deste ponto, sugerindo que, independentemente do pré-tratamento, as plântulas atingiram um padrão de desenvolvimento uniforme. Em relação ao teor de proteínas, o manjericão apresentou valores variando de 39,6% a 61,6%, destacando-se como uma das espécies mais ricas nesse componente. No entanto, não houve diferença estatística entre os tratamentos, o que sugere que o acúmulo proteico está mais relacionado às características fisiológicas da espécie do que ao pré-tratamento. Os resultados demonstraram que a embebição das sementes de manjericão em água a 20 °C promoveu maior emergência e vigor das plântulas, sem, contudo, influenciar significativamente a altura e o teor de proteínas. A espécie mostrou elevada concentração proteica, independentemente do tratamento, confirmando seu potencial como microverde funcional. Conclui-se que a adoção de práticas simples, como a embebição em água, pode otimizar a produção de microverdes de manjericão, garantindo maior uniformidade e aproveitamento do cultivo.

[1] Claudia Kulba Sette. Agronomia. UFFS. claudia.sette@estudante.uffs.edu.br

[1] Ana Paula Madaloz. Agronomia. UFFS. ana.madaloz@estudante.uffs.edu.br

[3] Angela Aparecida dos Santos de Almeida. UFFS. angela.almeida@uffs.edu.br

[2] Vanessa Neumann Silva. Agronomia. UFFS. vanessa.neumann@uffs.edu.br



**XIV
SEPE**

Seminário de Ensino,
pesquisa e Extensão

20 a 24/10

**INTEGRIDADE CIENTÍFICA E
COMBATE À DESINFORMAÇÃO**

Palavras-chave: germinação; proteínas vegetais; vigor de plântulas; *Ocimum basilicum*

Origem: Pesquisa

Instituição Financiadora/Agradecimentos: UFFS (projeto PES 2024 0094)

[1] Claudia Kulba Sette. Agronomia. UFFS. claudia.sette@estudante.uffs.edu.br

[1] Ana Paula Madaloz. Agronomia. UFFS. ana.madaloz@estudante.uffs.edu.br

[3] Angela Aparecida dos Santos de Almeida. UFFS. angela.almeida@uffs.edu.br

[2] Vanessa Neumann Silva. Agronomia. UFFS. vanessa.neumann@uffs.edu.br