

T1087

CARACTERIZAÇÃO DAS PIMENTAS CAPSIUM CHINESE (SOLANACEAE) EM DIFERENTES PERÍODOS DECOLHEITA E GRAUS DE MATURAÇÃO

Carolina Garcia Paiva Lopes (Bolsista PIBITI/CNPq), Janclei Pereira Coutinho e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A composição centesimal da pimenta possui algumas diferenças, podendo variar em função da espécie, cultivar, estágio de maturação, fatores edafoclimáticos e também por variações na pós-colheita com o manuseio e o armazenamento. Foram analisadas pimentas *Capsicum chinense*, variedade “Cumari-do-Pará” e “Murupi” em duas colheitas, em estádios de maturação tecnológico (fruto formado com coloração verde, apto para ser colhido para posterior processamento, mas ainda sem maturação completa) e comercial (fruto formado, no ápice da maturação e coloração amarela), com intuito de verificar a ocorrência de variações na composição centesimal da pimenta com o estágio de maturação. A composição centesimal (umidade, cinzas, lipídeos e proteínas) foi realizada segundo metodologia descrita por Cecchi, (1999), e o percentual de carboidratos, por diferença. Os teores de umidade, cinzas, lipídios, proteína e carboidratos variaram de 83,17 a 91,19%, 0,73 a 1,12%, 0,5 a 0,9%, 1,21 a 1,66% e 6,17 a 13,45%, respectivamente. Durante a maturação ocorreu uma diminuição nos percentuais de umidade para as duas variedades analisadas, assim como os percentuais de lipídios e proteínas, que também diminuíram, já os percentuais de cinzas e carboidratos aumentaram com o processo de amadurecimento, e essa tendência ocorreu nas duas colheitas.

Pimenta - Água - Composição centesimal