



Caracterização de pimentas *Capsicum chinense* (SOLANACEAE) em diferentes períodos de colheita e graus de maturação.

Lopes, C. G. P.; Coutinho, J. P.; Godoy, H. T*.

Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos. *helen@fea.unicamo.br

Introdução

A composição centesimal da pimenta possui algumas diferenças, podendo variar em função da espécie, cultivar, condições de cultivo e maturação dos frutos. Também podem ocorrer variações na pós-colheita com o manuseio e o armazenamento. Os teores também podem variar com o período de armazenamento e o tipo de embalagem (inclusive a vácuo), e pode sofrer influencia da temperatura, umidade relativa, luz e presença de oxigênio (Deepa et al, 2011). Tendo em vista a variação da composição centesimal com vários fatores, foram analisadas a variação da composição centesimal de pimentas do gênero *Capsicum* em função do estágio de maturação e período de colheita.

Metodologia

Foram realizadas análises de umidade, cizas, lipídios, proteínas e carboidratos de acordo com metodologia proposta por Cecchi, (1999).

Resultados e Discussões



Colheita	Variedade	Umidade	Cinzas	Lipídeos	Proteínas	Carboidratos
Inverno	Murupí Comercial	87,07 ± 0,32	1 ± 0,03	0,50 ± 0,01	1,31 ± 0,1	10,12
	Murupí Imatura	89,28 ± 0,09	0,73 ± 0,03	0,74 ± 0,02	1,23 ± 0,02	8,02
	Cumari Comercial	83,17 ± 0,51	1,12 ± 0,04	0,60 ± 0,02	1,66 ± 0,01	13,45
	Cumari Imatura	85,19 ± 1,57	0,85 ± 0,04	0,90 ± 0,01	1,61 ± 0,05	11,45
	Murupí Comercial	86,42 ± 2,49	0,89 ± 0,03	0,62 ± 0,03	1,3 ± 0,04	10,77
	Murupí Imatura	91,19 ± 4,16	0,77 ± 0,01	0,66 ± 0,02	1,21 ± 0,02	6,17
Verão	Cumari Comercial	83,7 ± 1,79	1,12 ± 0,05	0,60 ± 0,02	1,44 ± 0,05	13,14
	Cumari Imatura	85,59 ± 3,75	0,82 ± 0,03	0,88 ± 0,02	1,46 ± 0,07	11,31

Tabela 1: composição centesimal de pimentas *Capsicum* estudadas (%).

Como pode ser observado na tabela 1, os teores de umidade e lipídeos foram menores nas pimentas com maturação comerciais do que naquelas com estágio tecnológico nas duas colheitas e variedades. O oposto ocorreu com os teores de cinzas, proteínas, carboidratos. Entre as variedades Cumari e Murupi, a primeira apresentou maior teor de cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos e capsaicina e menor teor de umidade. Isto ocorreu em ambas as colheitas e estádios de maturação.

Os teores não demonstraram diferenças significativas em relação às diferentes colheitas.

As amostras mais pungentes apresentaram menor teor de lipídios, o que pode estar relacionado com a síntese de capsaicinoides, que utiliza lipídios na rota metabólica para formação de capsaicinoides. A existência de uma correlação entre a formação de capsaicinoides e a variação na composição centesimal será apresentado num trabalho futuro.

Agradecimentos



Referências

- CECCHI, H. M. *Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos*, 2ª Ed. Rev. Editora Unicamp, Campinas – SP, 1999.
- DEEPA, G. T.; CHETTI, M. B.; KHETAGOUDAR, M. C.; ADAVORÃO G. M. *J. food sci. and technol.* p 1-6, 2011. DOI 10.1007/s13197-011-0241-3