



Propriedades colorimétricas de frutos de *Capsicum* spp. em diferentes estádios de maturação

Sthefanny de Almeida Neto, Sergio Luis Cardoso

Os frutos de pimenta (*Capsicum* spp.) apresentam inúmeras características que contribuem para a sua importância econômica e nutricional. A cor é um dos principais atributos que afetam a percepção do consumidor sobre a qualidade dos frutos. A medição da cor em pimentas pode ser utilizada como meio de diferenciar espécies, genótipos, condições de pós-colheita, nutrição, estádios de maturação, composição química, dentre outros. Nas espécies de *Capsicum*, de modo geral, durante o amadurecimento, o teor de clorofila diminui enquanto o de carotenoides aumenta à medida que os cloroplastos estão sendo convertidos em cromoplastos. A cor em frutos é um efeito combinado de diversos pigmentos, principalmente clorofilas, carotenoides e/ou antocianinas. Os frutos de pimenta são classificados como não climatéricos e, portanto, a maturação comercial da pimenta coincide com a maturação fisiológica. O acompanhamento nas mudanças de cor durante o desenvolvimento fisiológico dos frutos de pimenta tem sido utilizado como um indicador confiável do seu estágio de maturação. Embora este acompanhamento ocorra muitas vezes por meio de observações visuais, a utilização de instrumentos tradicionais como colorímetros e espectrofotômetros tem sido amplamente adotada. Este trabalho teve como objetivo a realização de uma revisão bibliográfica sistemática da literatura científica buscando informações sobre propriedades colorimétricas de frutos de *Capsicum* spp. e suas relações com estádios de amadurecimento. Foram efetuadas buscas utilizando o portal de Periódicos CAPES nas bases Web of Science e SciFinder, com as palavras chave: *Capsicum*, color, fruit, CIELAB, ASTA e foram obtidos 1569 artigos. Destes artigos, foram selecionados 92 artigos para análise, interpretação e classificação. Observou-se que apenas 13% dos artigos realizaram testes de correlação em relação a estádios de maturação, e o colorímetro é o equipamento mais utilizado para medidas de cor superficial dos frutos devido a preparação da amostra para análise ser simples e rápida. O uso da colorimetria é uma ferramenta subutilizada devido à grande parte dos artigos (31%) utilizarem apenas para medições dos parâmetros CIELAB e ASTA para diferenciar espécies e genótipos. A associação entre estádios de maturação e ângulo de matiz (h°) é um bom parâmetro para mensurar o índice de maturidade em pimentas, devido ao seu declínio à medida que o fruto amadurece. Correlações em relação aos estádios de maturação precisam ser elucidadas e é importante a expansão desta pesquisa utilizando outros parâmetros como composição mineral, orgânica, iluminação, dentre outros.