

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

Fenotipagem da coloração e teor de sólidos solúveis totais em frutos maduros de *Capsicum* spp. em dois ambientes

Rosimara Barboza Bispo, Sabrina Cassaro, Karina Kazue Nakamura, Anderson Fukuji, Luiz Fernando Felix de Souza, Cláudia Lougon Paiva de Almeida, Cláudia Pombo Sudré, Rosana Rodrigues

Os frutos de pimentão e pimentas (*Capsicum* spp.) são avaliados comercialmente pela cor, que depende basicamente do teor de carotenoides, e pela pungência, ligada à concentração de capsaicinoides. Neste trabalho, frutos maduros de 11 acessos de *Capsicum* spp. do banco de germoplasma da UENF foram fenotipados quanto a características físico-químicas, para subsidiar a escolha de genitores para programas de melhoramento. O experimento foi realizado na UENF, em Campos dos Goytacazes-RJ. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso com três repetições e seis plantas por parcela em dois ambientes: campo e casa de vegetação. Frutos maduros foram coletados e conduzidos ao laboratório para avaliação do teor de sólidos solúveis totais (SST) utilizando um refratômetro digital (ATAGO, modelo PR 201), e determinação da cor, utilizando-se um colorímetro (Minolta, modelo CR-400). As médias foram submetidas à análise de variância e comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). Observou-se diferença significativa para todas as variáveis analisadas. Os acessos UENF 1381 e UENF 2051 obtiveram menores valores de SST nos frutos cultivados no campo, 10,58 e 6,30%, enquanto que na casa de vegetação os valores foram superiores a 13,04 e 7,76%, respectivamente. As diferenças ambientais podem ter contribuído para esses resultados, já que na casa de vegetação a luminosidade ($954 \mu\text{mol m}^{-2} \text{s}^{-1}$) foi 52% menor do que no campo ($2227 \text{ m}^{-2} \text{s}^{-1}$). Maiores médias de temperatura e umidade foram observadas na casa de vegetação ($31^\circ\text{C}/47\%$), no campo as médias foram de 29°C e 46% de umidade, diferindo 2°C e 1% de umidade. Na análise colorimétrica, as médias dos parâmetros a^* e b^* permitiram classificar os frutos em quatro classes de cores: vermelho, amarelo, laranja e marrom. Com os parâmetros L^* e C^* foi possível classificar os frutos de cores mais claras e intensas, gerando sete classes de cores: vermelho (UENF 1732, UENF 1768,) vermelho-escuro (UENF 1381, UENF 1720, UENF 2079 e UENF 1422), amarelo-claro (UENF 2051), amarelo-laranja-pálido (UENF 1715), laranja (UENF 2116), laranja-com manchas roxas (UENF 1791) e marrom (UENF 1730). Esses resultados, juntamente com outros caracteres de interesse, subsidiarão a escolha de genitores para programas de melhoramento genético de *Capsicum* para qualidade de fruto.

Palavras-chave: Avaliação de germoplasma, Pimentas, Temperatura.

Instituição de fomento: UENF. FAPERJ. O trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.