



## PRODUÇÃO DE CAPSAICINÓIDES E NUTRIÇÃO DE *Capsicum frutescens* L. CULTIVADO SOB ESTRESSE HÍDRICO

Laís Viana Paes Mendonça, Thaísa Capato Lima, Marta Simone Mendonça  
Freitas, Cláudia Lopes Prins, Almy Junior Cordeiro de Carvalho

A pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* L.) é oriunda da família Solanaceae e apresenta como forte atributo a sua pungência, a qual é relacionada ao uso medicinal e condimentar. Os capsaicinóides, grupo de alcalóides do gênero *Capsicum*, são os responsáveis por este atributo. A biossíntese dos metabólitos secundários, em muitos casos, como resposta aos mecanismos de interação da planta com o ambiente, pode ser desencadeada em condições de estresse. Fatores como nutrição mineral e disponibilidade hídrica são importantes para o cultivo de uma espécie. Além de afetar o crescimento, condições de deficiência hídrica podem influenciar a disponibilidade e absorção de nutrientes minerais. Logo, tem-se como objetivo avaliar os efeitos deste estresse hídrico sobre o crescimento, a nutrição mineral e o teor de capsaicinóides em *Capsicum frutescens* L.. O delineamento experimental adotado será blocos casualizados, sendo 5 tratamentos que consistem em tensões de água no solo, as quais as plantas serão submetidas durante a fase reprodutiva (T1:0 kPa, T2:10 kPa, T3: 40kPa, T4: 60kPa, T5: 80kPa) e 5 repetições. A unidade experimental será composta por dois vasos de 6 dm<sup>3</sup>, contendo uma planta cada, preenchidos com solo previamente adubado. Em cada vaso será colocado um tensiômetro para monitoramento da tensão de água no solo. O projeto está em andamento, as mudas foram produzidas, utilizando sementes comerciais, em bandejas de poliestireno expandido preenchidas com substrato comercial Basaplant<sup>®</sup> e transplantadas após 20 dias para os vasos. A partir da obtenção da curva de retenção de água no solo, será possível estabelecer o manejo de irrigação através da leitura da tensão de água no solo. As plantas serão avaliadas quanto a massa fresca e seca da parte aérea e raízes, volume e comprimento radicular, número de folhas, altura de plantas, área foliar, teores nutricionais e será feita a determinação, nos frutos, dos capsaicinóides: capsaicina e diidrocapsaicina. Os resultados ainda não foram obtidos, pois o experimento encontra-se em fase de condução.

Palavras-chave: Pimenta, Alcalóides, Nutrientes.

Instituição de fomento: UENF, FAPERJ.