

Qualidade dos Frutos de *Capsicum frutescens* L. Cultivado sob Tensões de Água no Solo

Laís Viana Paes Mendonça, Thaísa Capato Lima, Marta Simone Mendonça Freitas, José Armando Pires Pereira, Almy Junior Cordeiro de Carvalho

A pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* L.), pertencente à família *Solanaceae*, possui frutos que quando maduros apresentam elevada pungência, a qual é relacionada ao uso medicinal e condimentar. Os capsaicínoides, grupo de alcalóides amídicos do gênero *Capsicum*, são os responsáveis por este atributo. Fatores relacionados ao clima, nutrição mineral e disponibilidade hídrica são importantes para o cultivo de uma espécie, afetando seu crescimento e qualidade do produto colhido. Desta forma, tem-se como objetivo avaliar os efeitos de diferentes tensões de água no solo sobre a qualidade dos frutos de *C. frutescens* L. O delineamento experimental adotado foi de blocos casualizados, sendo 5 tratamentos que consistiram em tensões de água no solo, as quais as plantas foram submetidas durante a fase reprodutiva (T1:0 kPa, T2:10 kPa, T3: 20kPa, T4: 30kPa, T5: 40kPa), e 5 repetições. A unidade experimental foi composta por dois vasos de 6 dm³, contendo uma planta cada, preenchidos com solo previamente adubado. Em um dos vasos de cada unidade experimental foi colocado um tensiômetro para monitoramento diário da tensão de água no solo. A partir da obtenção da curva de retenção de água no solo, foi estabelecido o manejo de irrigação, feito a partir de leitura diária da tensão nos tensiômetros, com auxílio de tensiômetro digital. Os tratamentos iniciaram-se aos 76 dias após o transplante e a coleta dos frutos maduros iniciou-se 21 dias após o início dos tratamentos e foram quantificados os teores de vitamina C, sólidos solúveis totais e teores de capsaicina nesses. Uma parte dos frutos sem o pedúnculo foi submetida à secagem em estufa de circulação de ar forçada à 60°C por 72 horas e em seguida foram moídos para quantificação dos teores de capsaicina. Para avaliação dos teores de vitamina C e sólidos solúveis totais foram utilizados frutos frescos. Observou-se aumento dos teores de capsaicina e vitamina C nos frutos em plantas cultivadas sob a tensão de 40 kPa. O maior teor de sólidos solúveis foi encontrado na tensão estimada de 27 kPa. Logo, pode-se concluir que no cultivo de *C. frutescens*, à medida que a tensão de água no solo se eleva, até 40 kPa, ocorre incrementos nos teores de capsaicina e vitamina C.

Palavras-chave: Pimenta, Capsaicina, Déficit hídrico

Instituição de fomento: CNPq, FAPERJ, UENF