

Características organolépticas de variedades de pimenta com potencial ornamental.

Ana Maria Mapeli¹; Cleide Maria Ferreira Pinto²; Janaina Miranda Barbosa³; Fernanda B. Segatto¹; José Geraldo Barbosa⁴; Fernando L. Finger⁴.

¹UFV, Dept° de Biologia Vegetal, Viçosa – MG; ² Pesquisadora EMBRAPA/EPAMIG, CEP 36570-000 Viçosa – MG; ³UFV, Dept de Engenharia de Alimentos; Viçosa – MG; ⁴UFV, Dept° de Fitotecnia, Viçosa – MG; e-mail: jgeraldo@ufv.br.

O cultivo de espécies ornamentais comestíveis com atributos medicinais, e mesmo condimentares, em vaso, está se tornando cada vez mais comum e constitui uma agradável opção de lazer, além da finalidade alimentícia. Assim, com o objetivo de determinar as características bioquímicas responsáveis pela palatabilidade dos frutos, implantou-se um experimento utilizando-se o delineamento em blocos casualizados com quatro repetições, sendo os tratamentos constituídos de oito variedades de pimenta (Bico, MG, Fafá, Roxa, Nande, Dinha, e Olho de peixe e Malagueta). Foram avaliados o teor de sólidos solúveis (TSS), expresso em °Brix, obtidos pelo uso do refratômetro do tipo Abbé, em uma amostra de três gramas de frutos maduros de cada unidade experimental bem como o teor de vitamina C (Vit C), segundo o método titulométrico de Tillmans descrito pelo Instituto Adolfo Lutz (1985). Cerca de um grama da polpa do fruto fresco foi macerado em solução ácida. Nessa solução foram dissolvidos 30 g de ácido metafosfórico e 80 mL de ácido acético por litro. Esse macerado foi filtrado e titulado com solução de Tillmans. Os resultados mostraram que houve uma diferença significativa entre as variedades, sendo que Dinha e Roxa apresentaram maiores conteúdos de vitamina C, 160,9 e 134,2 mg/100g de peso fresco, valores dentro da faixa encontrada em pimentas, inferiores aos encontrados em frutos de goiaba (250 mg/100g de peso fresco), mas expressivamente superiores aos encontrados em frutos de laranja (60 mg/100g de peso fresco). O teor de sólidos solúveis mais elevado foi encontrado na variedade MG (12,45 °Brix). Assim pode-se indicar o cultivo destes acessos devido às suas características desejáveis para o consumidor e indústrias alimentícias, além do efeito ornamental.

PALAVRAS-CHAVES

Capsicum spp., pimenta, plantas ornamentais, vitamina C, teor de sólidos solúveis.