



**VITAMINA C EM PIMENTAS *Capsicum annuum* L. cv jalapeño PRODUZIDAS EM CULTIVO PROTEGIDO OU EM PLENO SOL E COLHIDAS EM DIFERENTES PONTOS DE MATURAÇÃO**

ISMAEL DA SILVA GOMES<sup>1</sup>; PAULA ANDRÉA S de VASCONCELOS CARVALHO<sup>3</sup>; CLÁUDIA SILVA DA COSTA RIBEIRO<sup>2</sup>; FRANCISCO JOSÉ B REIFSCHNEIDER<sup>2</sup>; TÂNIA DA SILVEIRA AGOSTINI COSTA<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília, DF, e-mail: ismael.gomes@embrapa.br; tania.costa@embrapa.br

<sup>2</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Hortaliças, Brasília, DF, e-mail: claudia.ribeiro@embrapa.br; francisco.reifschneider@embrapa.br

<sup>3</sup> Doutoranda do Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho, Botucatu, SP, e-mail: paulaasvc@gmail.com

**Resumo:** O objetivo foi avaliar o teor de vitamina C em pimentas de dois acessos amarelos (25.296 e 25.313) de *C. annuum* cv. Jalapeño cultivados no campo, em pleno sol e em pimentas de dois acessos vermelhos (Garça e Sarakura) de *C. annuum* cv. jalapeño cultivados tanto no campo, em pleno sol, quanto em casa de vegetação, em ambiente protegido (verão 2014, Brasília, DF). As pimentas vermelhas foram avaliadas em diferentes pontos de maturação. A vitamina C (ácido ascórbico) foi determinada por cromatografia líquida de alta eficiência. As pimentas vermelhas completamente maduras apresentaram teores de vitamina C significativamente maiores (82,0 a 94,2 mg/100g) do que as pimentas verdes ou em início de maturação (37,5 a 67,1 mg/100g). As pimentas vermelhas completamente maduras cultivadas em pleno sol apresentaram teores de vitamina C significativamente mais elevados (129,4 a 132,4 mg/100g) do que as pimentas desenvolvidas em cultivo protegido (82,0 a 94,2 mg/100g). As pimentas amarelas cultivadas em pleno sol, apresentaram teores de vitamina C entre 136,2 e 160,5 mg/100g. As pimentas jalapeño, apresentaram-se como boas fontes de vitamina C, especialmente se produzidas no campo, em pleno sol, e consumidas maduras.

**Palavras-chave:** Ácido ascórbico; Pimenta; Estádio de maturação.