

TEOR DE CAROTENOIDES TOTAIS EM ACESSOS DE *CAPSICUM* *BACCATUM*

Carla Sigales de Vasconcelos¹; Rosa Lia Barbieri²; Márcia Vizzotto²; Tatiane S. Bialves³; Raquel S. Neitzke⁴

¹ Doutoranda em Agronomia, Universidade Federal de Pelotas, Capão do Leão, RS, Brasil, e-mail: carla_sigales@hotmail.com

² Pesquisadora – Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, e-mail: barbieri@cpact.embrapa.br; márcia.vizzotto@cpact.embrapa.br

³ Estudante de Biologia, Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Pelotas, RS, Brasil, e-mail: tatibialves@gmail.com

⁴ Eng. Agr^a. da Prefeitura Municipal de Arroio do Padre, Arroio do Padre, RS, Brasil, e-mail: raquelsilviana@gmail.com

A Embrapa Clima Temperado, localizada em Pelotas (RS) mantém um Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* desde 2002, reunindo acessos das cinco espécies domesticadas de pimentas do gênero *Capsicum*. Os frutos de pimentas do gênero *Capsicum* são fontes importantes de antioxidantes naturais. Este trabalho teve como objetivo avaliar o teor de carotenoides totais em acessos de *Capsicum baccatum* do Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado. Foram caracterizados 18 acessos de *Capsicum baccatum*: P8, P14, P25, P27, P49, P50, P59, P61, P71, P79, P87, P92, P108, P117, P120, P179, P197 e P213. Os dados de passaporte indicaram a origem dos acessos caracterizados como sendo dos municípios de Campo Grande (MS), Renascença (PR), Canoinhas (SC), Três Forquilhas (RS), Cristal (RS), São Lourenço do Sul (RS), Turuçu (RS), Pelotas (RS) e Rio Grande (RS). Trinta plantas de cada acesso foram cultivadas no campo experimental da Embrapa Clima Temperado. Os frutos maduros de cada acesso foram colhidos e submetidos a caracterização química, para quantificação do teor de carotenóides totais. As sementes foram descartadas e fatias longitudinais opostas de cada fruto foram picadas manualmente. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Na ausência de luz direta, um grama de amostra foi homogeneizado em ultra-turrax com 20ml da solução de acetona/etanol (1:1) contendo 200mg.l-1 de BHT (butilhidroxitolueno). Após a filtração, foram adicionados 25ml de hexano à amostra. Após agitar e separar as fases, foram adicionados 25ml de água ultrapura. Foram feitas leituras da absorbância em um espectrofotômetro no comprimento de onda de 470nm, após o mesmo ter sido zerado com o solvente hexano como branco, usando cubeta de vidro. Os resultados foram expressos em β-caroteno. Os dados obtidos foram analisados estatisticamente com auxílio do programa WinStat. Foi realizada a comparação entre as médias pelo Teste de Duncan a 5% de significância. Os acessos caracterizados evidenciaram grande variabilidade genética para o teor dos carotenoides totais. O acesso P117 apresentou o menor teor de carotenoides totais, com 91,63 mg. O maior valor foi encontrado no acesso P49, que apresentou 367,73 mg. Os demais acessos apresentaram valores intermediários, variando de 152,37 mg (P25) a 340,69 mg (P14) de carotenoides totais. A quantidade de carotenoides produzidas nos frutos dos acessos de *Capsicum baccatum* do acesso P49 foi superior ao valor obtido em cenoura. Os carotenoides têm importante ação antioxidante, e são os principais pigmentos que dão cor às pimentas vermelhas. Os acessos de *C. baccatum* do Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado que foram caracterizados apresentam ampla variedade genética para teor de carotenoides.

Agradecimentos: Ao CNPq e a CAPES pelo apoio financeiro.