



## VEGETAIS

### CARACTERIZAÇÃO DE VITAMINA C EM ACESSOS DE *Capsicum chinense* DO GRUPO VARIETAL “HABANERO”

Leandro Braga Ribeiro<sup>1</sup>; Ana Flávia Pádua Teodoro<sup>1</sup>; Rosa de Belem das Neves Alves<sup>1</sup>,  
Karina Reis<sup>1</sup>; Joseane Padilha da Silva<sup>1</sup>; Francisco José Becker Reifshneider<sup>1</sup>; Maria Esther  
Fonseca Noronha Boiteux<sup>1</sup>; Tânia da Silveira Agostini Costa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia – leandrobragar@uol.com.br;  
anaflaviapaduateodoro@hotmail.com; joseane@cenargen.embrapa.br; fjbr@cnph.embrapa.br;  
mesther@cnph.embrapa.br; tania@cenargen.embrapa.br

**Palavras-chaves:** pimenta, ácido ascórbico, recurso genético

O ácido ascórbico ou vitamina C, além do potencial nutricional, possui propriedade antioxidante e está presente em elevadas concentrações em vários tipos de pimentas. A espécie *Capsicum chinense* ocorre nas regiões Centro-Oeste, Nordeste e na Bacia Amazônica, onde está a sua maior diversidade. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o teor de vitamina C em 22 acessos de *C. chinense* do grupo varietal ‘Habanero’, procedentes do programa de melhoramento genético da Embrapa Hortaliças, conduzidos em condições controladas de casa de vegetação. As pimentas previamente homogêneas foram extraídas com TCEP-HCl (tris 2-carboxyethyl-phosphine hydrochloride), na presença de takadiastase com incubação a 30°C por 30 min. A vitamina C foi separada, detectada e quantificada por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC), equipado com detector de arranjo de diodos, usando coluna LiChospher RP-18, 5 µm, 4,6x250 mm para separação. A quantificação foi feita por curva de calibração externa, que foi linear, utilizando seis níveis de concentração de ácido ascórbico entre 0,3 e 1,5 mg/mL ( $r=0,999$ ). Para a análise estatística, foram determinadas as matrizes de distância generalizada de Mahalanobis entre os acessos, que foram utilizadas como medida de dissimilaridade para a análise de agrupamento dos genótipos pelo método da ligação média entre grupo. Utilizou-se a análise de variância (ANOVA) a 5% de significância para testar a hipótese da diferença entre vetores de média de cada grupo. Os teores de vitamina C variaram entre 54 e 130 mg/100g, com média de  $98\pm 24$  mg/100g. Foram formados, com base no teor de vitamina C, quatro grupos de diversidade heterogêneos. Os teores do primeiro grupo variaram entre 114,3 e 129,8 mg/100g, com média de  $124\pm 4$  mg/100g; o segundo grupo variou entre 94 e 104,6 mg/100g, com média de  $99\pm 5$  mg/100g; o terceiro grupo variou entre 76,7 e 87,5 mg/100g, com média de  $83\pm 5$  mg/100g; o quarto grupo variou entre 54,1 e 66,1 mg/100g, com média  $62\pm 6$  mg/100g. Esses resultados evidenciam a diversidade dessa coleção de *C. chinense* para os teores de vitamina C.

Fonte Financiadora: EMBRAPA