



## CARACTERÍSTICAS DE FRUTOS DE ACESSOS DE PIMENTA DE CHEIRO

Silfran Rogério Marialva Alves<sup>1</sup>, Liliane dos Santos Oliveira<sup>1</sup>, Ricardo Lopes<sup>2</sup>, Raimundo Nonato Vieira da Cunha<sup>2</sup>, Raimundo Nonato Carvalho da Rocha<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências Agrárias/Universidade Federal do Amazonas (FCA/UFAM) – silfran@ufam.edu.br, liliane.oliveira@cpaa.embrapa.br

<sup>2</sup> Embrapa Amazônia Ocidental - ricardo.lopes@cpaa.embrapa.br, raimundo.cunha@cpaa.embrapa.br, raimundo.rocha@cpaa.embrapa.br

**Palavras-chave:** *Capsicum chinense*, Germoplasma, Variabilidade

As pimentas de cheiro são tradicionalmente produzidas e consumidas por indígenas, ribeirinhos e pequenos produtores na Amazônia, e são importante fonte de renda para a agricultura familiar. Não existem variedades recomendadas para cultivo na região e os plantios são realizados com sementes obtidas de frutos adquiridos em mercados, feiras ou de outros produtores e, em geral, verifica-se ampla variabilidade e segregação para características de planta e fruto. A variabilidade de frutos resulta em menor rentabilidade para os produtores, visto que na comercialização o preço é determinado pela classificação da qualidade dos frutos. A seleção de genótipos com características de fruto que atendam às exigências do mercado, principalmente: tamanho, forma, cor e aroma; fenotipicamente estáveis e com alta produtividade, proporcionarão maior rentabilidade para os produtores. Este trabalho teve como objetivo avaliar características de frutos de 24 acessos de pimenta de cheiro não pungentes de diferentes origens do Amazonas: mercado de Manaus (3), Tabatinga (6), Benjamin Constant (3), Rio Preto da Eva (3), São Gabriel da Cachoeira (4) e um do Pará: Oriximina (5). Foram avaliadas as características de fruto: cor antes da maturação (CFAM) e na maturação (CFM), forma (FF), comprimento (CF), diâmetro (DF), peso (PF), espessura do mesocarpo (EM), formato da ponta (FPF), apêndice na ponta (APF), corrugação (CRF), número de locos (NL), superfície (SF) e aroma (ARF). As avaliações foram realizadas de acordo com as recomendações do IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute). Com exceção da característica APF, verificou-se ampla variabilidade entre os acessos. As características CFAM, CFM e FF apresentaram maior variabilidade, sendo verificadas cinco classificações para CFAM, seis para CFM e cinco para FF. Para SF foram verificadas quatro classes, para CF, DF, FF, FPF, CRF, NL e ARF três classes e para PF e EM, duas classes. Os acessos estão sendo avaliados quanto à produção e serão selecionados os que apresentarem características de fruto de melhor aceitação pelos consumidores e maior produtividade.

**Fontes financiadoras:** FINEP, CNPq, FAPEAM