

COMPOSTOS ATIVOS DO AROMA DA PIMENTA BIQUINHO-LARANJA (*C. Chinense*)

Bruna Lima Gomes¹, Náyra de Oliveira Frederico Pinto¹, Victor Costa Castro Alves¹,
Talita Helena de Souza Silva¹, Maria Flávia Azevedo da Penha¹, Deborah dos
Santos Garruti²

¹Universidade Federal do Ceará (bolsistas de iniciação científica);

²Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Sara Mesquita, 2270, CEP 60511-110,
Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: deborah@cnpat.embrapa.br

O objetivo deste trabalho foi identificar os compostos voláteis com importância odorífera de uma variedade da pimenta *Capsicum chinense*, a “biquinho-laranja”, proveniente de acessos do Banco de Germoplasma da Embrapa Hortaliças, iniciando um trabalho de identificação de marcadores moleculares que auxiliem os cruzamentos genéticos na obtenção de linhagens que, além de sua picância, confirmam características desejáveis de aroma e sabor aos alimentos. Os voláteis foram isolados do *headspace* das amostras por SPME, separados por cromatografia gasosa, identificados por CG-EM e submetidos à CG-Olfatometria. Três julgadores previamente treinados avaliaram o aroma dos efluentes do CG em três repetições, utilizando a técnica olfatométrica Osme e o sistema de coleta de dados tempo-intensidade SCDTI. Cada julgador respondia aos estímulos, descrevendo a qualidade do aroma e registrando a sua intensidade em uma escala não estruturada de 10 cm, obtendo assim um aromagrama. Detectou-se uma média de 104 compostos nos cromatogramas, sendo que apenas oito apresentaram área relativa maior que 2%. Por sua vez, o aromagrama revelou 59 compostos com alguma atividade odorífera, que foram divididos em quatro grupos de acordo com a descrição do seu aroma: "aroma característico de pimenta" (compostos de impacto), "aroma doce/floral", "aroma herbal" e "outros aromas" representando respectivamente, 18,6% (11), 33,9% (20), 25,4% (15) e 22,0% (13) do total de compostos odoríferos. Dos "compostos com aroma característico de pimenta" apenas seis (54,5%) foram identificados: 2-metil-butanoato de hexila, pentanoato de hexila, isobutanoato de heptila, 1,1-dimethyl-2-nonil ciclopropano, alfa-ocimeno e citrônella. Do total de compostos odoríferos, cinco deles eram majoritários: pentanoato de hexila (descrito como pimentão, pimenta), isobutanoato de cis-3-hexenila (tempero, pimenta), 3,3-dimetilciclohexanol (comida, cebola), pentanoato de decila (herbal) e um composto não identificado (molho de pimenta, pimentão).

A equipe sensorial foi capaz de perceber 16 compostos odoríferos cuja presença não foi detectada ou está em traços nos cromatogramas. Foi possível observar que a pimenta-biquinho laranja apresenta um rico perfil de compostos voláteis, com muitos compostos de impacto (percebidos pelos provadores como aroma de pimenta) e muitos compostos contribuintes para o seu aroma característico (floral, herbal, frutal etc).

Palavras-chave: *Capsicum*, olfatometria, voláteis.

Agradecimentos: Ao CNPq, pelas bolsas de iniciação científica (Pibic) e à Embrapa Hortaliças, pelas amostras.