

ARMAZENAGEM REFRIGERADA DE PIMENTAS SOB CONDIÇÃO DE ATMOSFERA NORMAL E MODIFICADA

Deise Cadornin Vitto¹, Jonathan Pavanello¹, Letícia Gonçalves Peres¹, Ângela Preza Ramos¹, Caroline Fols Freccia¹, Êmili Borges Carlos¹, Casandra Costa Selau², Isis Maria F. de Candia², Éliton Pires³, Jéssica Schmidt-Bellini³, Eduardo Seibert³

¹Acadêmicos do Curso de Agronomia / Câmpus Sombrio / IFC / deisevitto@hotmail.com

²Alunos do Curso Técnico em Agropecuária / Câmpus Sombrio / IFC

³Instituto Federal Catarinense / Câmpus Sombrio / Curso de Agronomia / eduardo@ifc-sombrio.edu.br

Palavras-Chave: *Capsicum*, armazenagem refrigerada, qualidade.

INTRODUÇÃO

As pimentas pertencem à família Solanaceae e ao gênero *Capsicum* sendo consumidas no Brasil na forma de conserva, vinagre ou azeite. Sua pungência deve-se a presença da capsaicina, substância com propriedades medicinais benéficas a saúde, atuando como cicatrizante de feridas, como antioxidante, na dissolução de coágulos sanguíneos prevenindo a arteriosclerose, controlando o colesterol e evitando hemorragias (Saldanha et al., 2009). Apesar da picância, seu consumo induz a liberação de endorfinas, que causam sensação de bem estar e elevam o humor. A região do litoral sul de Santa Catarina caracteriza-se pelo cultivo de culturas como a banana, o fumo e a mandioca, necessitando os produtores de novas opções de cultivo para diversificar a produção e poder se manter no meio rural. Neste sentido, o cultivo de pimentas pode ser mais uma opção para os produtores diversificarem a produção e aumentarem sua renda. Para tanto pesquisas sobre o comportamento e adaptação das cultivares a região, sua conservação e o destino da produção devem ser desenvolvidas. Com estas considerações, o trabalho avaliou a conservação de cultivares de pimentas armazenadas em frio em atmosfera normal e atmosfera modificada.

METODOLOGIA

Pimentas das cultivares 'Malagueta', 'Chapéu de Bispo', 'Cheiro de Luna', 'Jalapeño' e 'Novo México' foram armazenadas no Campus Sombrio do IFC sob condição das atmosferas normal e modificada a temperatura de 1°C, por até 40 dias. Os frutos foram colhidos da coleção de pimentas existente no Câmpus Sombrio, sendo após a colheita selecionadas e separadas nos tratamentos. Os tratamentos constituíram de: 1) armazenagem das pimentas sob condição de atmosfera normal, colocando-se os frutos em bandejas de isopor, envoltas por redes plásticas comumente usadas para armazenagem de citros, com o objetivo de que os frutos não caíssem das bandejas; 2) armazenagem em atmosfera modificada, colocando-se os frutos em bandejas de isopor, envoltas por bolsas plásticas fechadas, de forma a criar uma modificação na atmosfera pela respiração dos frutos. Avaliações em pós-colheita ocorreram na colheita e após 10, 20, 30 e 40 dias a 1°C na 'Malagueta', 'Chapéu de Bispo', 'Cheiro de Luna' e 'Novo México' e na colheita e após 15 e 30 dias na 'Jalapeño'. Em todas as cultivares foram avaliadas a sua aparência, desidratação, comprimento, diâmetro, sólidos solúveis, acidez titulável,

sólidos solúveis, incidência de fungos. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, num esquema fatorial 2 x 4 (2 formas de embalagem e 4 datas de avaliação) na 'Malagueta', 'Chapéu de Bispo', 'Cheiro de Luna' e 'Novo México', e 2 x 3 (2 formas de embalagem e 3 datas de avaliação) na 'Jalapeño', com quatro repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância, seguida por separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em todas as cultivares os frutos em atmosfera normal desidrataram mais que os em atmosfera modificada ao longo da armazenagem, o que se refletiu em pior aparência visual nos frutos desta atmosfera. Não ocorreram diferenças significativas nos teores de sólidos solúveis, enquanto que as pimentas em atmosfera modificada apresentaram maiores teores de acidez, possivelmente pela redução na taxa respiratória em consequência da modificação da atmosfera. Após 30 e 40 dias em frio houve aumento da incidência de fungos nas cultivares Chapéu de Bispo e Cheiro de Luna que apresentaram uma maior porcentagem de frutos com danos por fungos em atmosfera normal. Entre os fungos identificados, observou-se *Choanephora*, fungo típico de ocorrência na pós-colheita, ocorrendo principalmente em pedúnculos e regiões com cortes e danos, que tem como principal sintoma tecidos escurecidos e com aparência de liquefeitos devido a ação de enzimas pectinolíticas. Outro fungo observado foi *Alternaria* sp., que provoca principalmente manchas já desde a fase pré-colheita em todas as partes da planta principalmente folhas com aumento dos sintomas na pós-colheita.

CONCLUSÃO

A armazenagem refrigerada de pimentas em atmosfera modificada aumenta o tempo conservação de pimentas

AGRADECIMENTOS

Ao Câmpus Sombrio do Instituto Federal Catarinense pelo financiamento de bolsa de iniciação científica de graduação no Edital nº022/2011/IFCCampus Sombrio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Saldanha, M.A.; Lins, A.F.; Heck, R.M; Barbieri, R.L. Uso terapêutico da pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*) na periferia de Bagé, RS. In: XVIII Congresso de Iniciação Científica, 2009, XVIII CIC UFPel. , 2009.