

INFLUÊNCIA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO NA QUALIDADE DAS PIMENTAS (*Capsicum chinense*)

Andrea Algauer¹; Márcia Morais¹; Arthur Otávio Camilotti Martiny¹; Diatrine Soares¹;
Francieli Lima Cardoso¹; Aquidauana Miqueloto Zanardi¹; Odimar Zanuzo Zanardi¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. E-mail: andreaalgauer@gmail.com

A pimenta *Capsicum chinense*, conhecida como pimenta biquinho, é nativa da região sudeste e é consumida no Brasil inteiro. O estágio de maturação (EM) que as pimentas são colhidas é um dos fatores que podem interferir na manutenção da qualidade, conservação e período de comercialização. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de três EM (laranja, laranja-vermelha/intermediário e vermelha) na perda de massa (PM), coloração da epiderme e textura (atributos de qualidade) dos frutos. Para a produção de mudas de *C. chinense*, as sementes foram semeadas em bandejas de isopor com substrato comercial (MaxFertil). Quando as mudas apresentaram 5 a 6 folhas expandidas foram transplantadas a campo. Aos 120 dias após a semeadura as pimentas foram colhidas e acondicionadas em bandejas e levadas ao laboratório de Pós-Colheita. As pimentas foram separadas quanto aos EM e descartadas as que apresentavam injúrias mecânicas ou doenças. Em seguida, as pimentas na coloração laranja, intermediária e vermelha foram acondicionadas em bandejas de isopor e recobertas com filme de policloreto de vinila (PVC) e armazenadas a 5° C e Ura de 80% por 23 dias. Utilizou-se delineamento inteiramente casualizado com 3 tratamentos (EM) e 4 repetições sendo cada unidade experimental constituída por 50 frutos. Os frutos foram avaliados quanto a PM a cada 3 dias de armazenamento, textura (elasticidade da casca e firmeza) e coloração da epiderme aos 23 dias. A PM foi determinada com auxílio de uma balança semi-analítica. Já a coloração da epiderme (L, C e h°) foi determinada com um colorímetro Delta Color. A textura foi determinada com auxílio de um texturômetro. Observou-se que frutos de coloração laranja apresentaram menor PM em relação aos de coloração intermediária e vermelha ao longo dos 23 dias. Considerando que perdas superiores a 10% já podem comprometer a qualidade visual e o valor comercial do produto, verifica-se que até o 15° dia a perda acumulada (9,05%) ainda se manteve dentro de um patamar aceitável nas pimentas de coloração laranja. A partir do 18° dia, a PM atingiu 11,29%, podendo impactar negativamente na aceitação pelo consumidor. Além disso, os frutos laranja apresentaram os maiores valores de firmeza, polpa e elasticidade da casca quando comparados aos frutos intermediário e vermelho, indicando melhor integridade da parede celular após o armazenamento. Em relação a coloração da epiderme, os frutos laranja também mantiveram os maiores valores de L, C e h° indicando maior brilho e coloração mais intensa após 23 dias de armazenamento. Então, pode-se inferir que frutos colhidos no EM laranja armazenados por 23 dias mantém melhor a textura e coloração da epiderme em comparação às pimentas com coloração intermediária e vermelha. Considerando a PM, as pimentas laranjas apresentaram perda de massa inferior a 10% podendo ser armazenadas por 15 dias para serem comercializadas, em razão dos demais estágios de maturação.

Palavras-chave: *Capsicum chinense*; maturação; epiderme; pós-colheita.

Agradecimento: Ao IFSC, pela estrutura e apoio financeiro concedido, para realização deste estudo.