



PERFIL DE VOLÁTEIS E QUALIDADE SENSORIAL DE NOVAS VARIEDADES DE PIMENTAS *CAPSICUM CHINENSE*

Garruti, D.S.¹, Pinto, N. O. F.², Alves, V. C. C.¹, Penha, M. F. A.², Tobaruela, E. C.¹,
Oliveira, D. T.²

¹Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, Ceará

²Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Ceará (UFC),
Fortaleza, Ceará

³Faculdade de Farmácia – UFC, Fortaleza, Ceará.

e-mail: deborah@cnpat.embrapa.br

Pimentas da espécie *Capsicum chinense* geralmente são caracterizadas por apresentar elevada pungência. Com o intuito de expandir o agronegócio da pimenta, a Embrapa tem procurado desenvolver variedades que, além de apresentar boa produtividade e pungência, tenham maior qualidade aromática. O objetivo deste estudo foi comparar a qualidade sensorial e o perfil de compostos voláteis de novas variedades de pimenta *Capsicum* (CNP 4080- Cumari-do-Pará e BRS Seriema), com uma variedade comercial (Biquinho). Voláteis foram isolados do *headspace* dos frutos *in natura* por SPME e identificados por CG-EM. Conservas das pimentas foram produzidas e armazenadas em potes de vidro. As conservas foram avaliadas sensorialmente por 30 consumidores de pimenta quanto aos atributos aroma e sabor. Descritores do aroma foram avaliados pelo método Check-All-That-Apply (CATA) e os dados de frequência submetidos à Análise de Correspondência. Para análise da aceitação do sabor, utilizando escala hedônica, as amostras foram servidas em queijo ricota e analisadas por meio de ANOVA. A BRS Seriema apresentou rico perfil de voláteis, sendo seus compostos majoritários 3,3-dimetilciclohexanol (26%), humuleno (12%) e pentanoato de hexila (12%), caracterizados pelos aromas doce, pimenta e herbal, respectivamente. Cerca de 45% dos compostos minoritários da Seriema apresentam também aroma doce ou floral. A CNP 4080 apresentou menos compostos que a pimenta Biquinho, porém em maiores concentrações, principalmente para compostos com aroma de pimenta, como isobutanoato de hexila, isovalerato de hexila, dimetil-2-nonil-ciclopropano e aqueles com aroma de notas herbais, como isovalerato de citronelila e valerato de hexila. Compostos de aroma doce apresentavam-se em pequenas quantidades nessa nova variedade. As amostras não diferiram entre si quanto à aceitação do sabor ($p>0,05$), contudo evidenciaram diferenças no aroma, confirmando as diferenças encontradas no perfil de voláteis. A BRS Seriema foi caracterizada pelo aroma doce, enquanto a CNP 4080 foi mais associada ao aroma verde (herbal) e aroma de pimenta de cheiro. O aroma da pimenta Biquinho apresentou-se menos intenso, para a maioria dos descritores. As novas variedades desenvolvidas pela Embrapa demonstraram ser mais aromáticas que a variedade *Capsicum* comercial, com aroma e sabor diferentes entre si, porém todas as amostras agradaram igualmente aos consumidores.