



INFLUÊNCIA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO DE PIMENTAS *Capsicum chinense* NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS.

Coutinho, J. P.¹, Santos, R. R. C.², Melo, A. M. T.³, Domenico, C. I.³, Godoy, H. T.¹.

¹ Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Campinas - SP. E-mail: janclei_coutinho@yahoo.com.br

² Núcleo de Pesquisa em Química - Departamento de Estudos Básicos e Instrumentais - DEBI – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, Itapetinga – BA.

³ Centro de Horticultura – Instituto Agrônômico de Campinas – IAC, Campinas – SP.

Atualmente existe um grande interesse por parte dos pesquisadores no estudo de compostos fenólicos, isso porque além de desempenham, nas plantas, um papel importante no crescimento, reprodução, atuarem como agentes antipatogênicos e contribuir também para a pigmentação das plantas, aos compostos fenólicos são atribuídas uma série de atividades biológicas, dentre elas a antioxidante. Os fenólicos mais encontrados em pimentas *Capsicum* são os capsaicinoides, entretanto, vários trabalhos já descreveram a presença de pequenas quantidades de ácido clorogênico, cumárico, ferrúlico e protocatecuico, sendo a todos estes fenólicos atribuída a atividade antioxidante das pimentas *Capsicum*. Nesse trabalho foi avaliada a variação nos teores de fenólicos totais em dois estágios de maturação da pimenta: Tecnológico (fruto formado com coloração verde, apto para ser colhido para posterior processamento, mas ainda sem maturação completa) e fruto em estágio comercial (fruto formado, no ápice da maturação e coloração amarela). Foram avaliadas duas colheitas de pimenta *C. chinense* (variedade Murupí e Cumari do Pará). Pesou-se cerca de 1g de pimenta fresca, adicionou-se 25mL de solvente extrator (testou-se três solventes: Água, Metanol e Acetona) e submeteu-se a banho de ultrassom por 10min. Os extratos foram filtrados, tiveram seu volume ajustado em 25mL e realizada a quantificação dos fenólicos totais pelo método de Folin-coucalteau. Os valores de fenólicos totais das amostras variaram de 1,56 a 2,93mg de equivalente em Ácido Gálico/g de amostra fresca. Para todas as amostras avaliadas, o metanol foi o melhor solvente extrator extraíndo em média 2,49mg/g, contra 1,91mg/g e 1,94mg/g, da acetona e água, respectivamente. A concentração de fenólicos aumentou com a maturação, passando de 1,9mg/g das amostras de maturação tecnológica, para 2,33mg/g nas amostras comerciais. Comparando as duas variedades, a pimenta murupí em estágio tecnológico apresentou maiores valores de fenólicos que a pimenta cumari no mesmo estágio, 1,91mg/g e 1,90mg/g, respectivamente, porém, com a maturação esse comportamento se inverteu e a pimenta cumari (2,49mg/g) passou a ter maiores valores de fenólicos totais que a murupí (2,19mg/g).

Agradecimentos: FAPESP, CNPq e CAPES