

## Caracterização da Qualidade pós-colheita de acessos de pimentões e mini pimentões

Evellyn Nayara de Andrade<sup>1</sup>; Nicoli Midori Motoki<sup>2</sup>; Alison Fernando Nogueira<sup>1</sup>; Karoline Barbosa Pontes<sup>1</sup>; Antony Wallace Marcos<sup>1</sup>; Yuri bandeira de souza<sup>1</sup>; Aida Satie Suzuki Fukuji<sup>1</sup>; Renato Barros de Lima Filho<sup>2</sup>; Leonel Vinicius Constantino<sup>1</sup>; Leandro Simões Azeredo<sup>12</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Londrina. <sup>2</sup>Universidade Estadual de Maringá: \*E-mail do autor apresentador: [evellyn.andrade@uel.br](mailto:evellyn.andrade@uel.br)

O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma hortaliça, pertencente à família *Solanaceae*. O trabalho teve como objetivo caracterizar o desempenho agrônomo e qualidade pós-colheita, através das características físicas e bioquímicas de híbridos de pimentão e de mini pimentão. Foi instalado o experimento de seis acessos de mini pimentões (Kaiki, Moke, Kalani, Akamu, Noa) e quatro acessos de pimentões (Triunfo, Sucesso, Esplendor, Êxito), as plantas foram cultivadas em propriedade com sistema de produção orgânica certificada, na cidade de Uraí – PR (23°14'30,0" S, 50°47'01,0" W, altitude de 435 m). Foram realizadas as seguintes avaliações na quantificação do número de frutos total, produção de frutos total, peso médio dos frutos e a razão entre peso de frutos e número de frutos. Os compostos químicos analisados foram os sólidos solúveis, betacaroteno, licopeno, fenóis totais, e flavonoides totais. Os dados foram submetidos ao teste F ( $P < 0,05$ ) por meio da análise de variância, atendido os pressupostos, seguido do teste de agrupamento de Scott-Knott ( $P < 0,05$ ). Os resultados obtidos através da análise de variância demonstraram valores significativos para todas as variáveis de característica agrônoma, apresentando um coeficiente de variação que oscilou de 24,45 a 25,94%. No grupo dos minis pimentões as cultivares Kaolin e Noa se destacaram em NTF e NFC (número total de frutos e número de frutos comerciais), seguidas de Moke e Kalani. A cultivar que apresentou melhor resultados para MTF, MFC, PFT e PFC (massa de fruto total, massa de fruto comercial, peso de fruto total, peso de fruto comercial), foi a Sucesso pertencente ao grupo dos pimentões. Para as análises bioquímicas o coeficiente de variação oscilou de 3,98 a 10,31%, onde a cultivar Esplendor se destacou em TPC (total composto fenólicos), já para a variável TFC (Flavonoides totais), os destaques foram para Triunfo, Esplendor e Kaolin. Na atividade antioxidante por DPPH e FRAP, a cultivar Kalani apresentou melhor resultado. Já para a AT o mini pimentão Moke apresentou maior índice de acidez titulável. Com isso concluímos que as características que avaliaram as qualidades bioquímicas variaram entre as cultivares sendo que Sucesso, Exito, Triunfo, Noa e Esplendor tiveram destaque com mais características positivas, com relação ao rendimento a cultivar sucesso apresenta maior destaque.

**Palavras-chave:** *Capsicum annuum* L.; melhoramento; hortaliças.

**Agradecimentos:** A Universidade Estadual de Londrina, ao Capes e ao produtor rural agradeço o apoio financeiro.