

CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA DE FRUTOS EM PIMENTEIRAS

Joara Milena da Silva Alves^{1*}; Francisca Aparecida de Sousa Alves¹; Bruna dos Santos Torres²; Yasmim Dias Nunes Rocha¹; Rôzy Maria Almeida Nunes Carvalho¹; Nataly Raquel Santana Marques¹; Raimundo Nonato Oliveira Silva¹

¹, Universidade Federal do Piauí, *Campus* Amílcar Ferreira Sobral. ²Universidade Federal do Piauí, *Campus* Ministro Petrônio Portela. joaramilena2015@gmail.com

As pimenteiras do gênero *Capsicum* pertencem à família Solanaceae, com 42 espécies descritas. Essas espécies possuem uma diversidade em relação à forma, coloração e tamanho dos frutos. Além disso, seus frutos possuem vasta aplicação em molhos, conservas, produtos farmacêuticos e devido aos atributos de cores podem ser utilizados em ornamentação. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar genótipos de *C. annuum*, a partir de descritores fenotípicos de frutos. O experimento foi conduzido na fazenda experimental do Colégio Técnico de Floriano (CTF), *Campus* Amílcar Ferreira Sobral. Foram caracterizados 10 genótipos de *C. annuum*. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com três repetições e cinco plantas por parcela. Foram avaliadas as seguintes características dos frutos: largura, comprimento, espessura da parede e teores de sólidos solúveis. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias agrupadas pelo método de Scott-Knott, ao nível de 5% de probabilidade. As análises foram realizadas com auxílio do programa Genes. Considerando o agrupamento de médias a característica que formou o maior número de classes foi a largura do fruto, com sete classes, sendo o genótipo Gen29 possuindo o maior valor médio (61,40 mm) e o Gen75 teve a menor média (5,51 mm). Em relação ao comprimento do fruto houve a formação de cinco classes, com o Gen28 apresentando a maior média (76,24 mm) e o genótipo Gen75 a menor média (7,51 mm). Frutos com maior comprimento e largura podem ser indicados para serem comercializados *in natura* ou desidratados, frutos menores têm maior potencial de serem utilizados em molhos. Quanto à espessura da parede do fruto foram formados seis classes, sendo que o Gen34 teve a maior média (5,81 mm) e o Gen57, a menor média (0,68 mm). Frutos com paredes mais espessas são mais resistentes ao transporte, tendo maior durabilidade pós-colheita. Referente ao teor de sólidos solúveis, o genótipo Gen31 possui o maior valor médio (11,75), sendo de interesse a programas de melhoramento e à indústria alimentícia. Portanto, existe variabilidade genética em relação às características avaliadas, sendo o Gen29, Gen28 e Gen75 possuem potencial para uso em aplicações comerciais, tanto para consumo *in natura* quanto para produção de molhos.

Palavras-chave: descritores morfológicos; *Capsicum annuum*; variabilidade genética.

Agradecimentos: CAFS/UFPI