

RESUMO SIMPLES

TEORES DE AÇÚCARES DO PIMENTÃO VERDE
(Capsicum annuum L.)

Ana Marinho do Nascimento¹, Jéssica Leite da Silva², Tatiana Marinho Gadelha³, Osvaldo Soares da Silva⁴, Francisleudo Bezerra da Costa⁵

INTRODUÇÃO: O pimentão verde é um fruto colhido antes de completar a maturação. A aceitação dessa hortaliça é influenciada pelo cor e sabor característico, uma vez que esses atributos indicam qualidade nos frutos. Para se obter pimentões verdes de qualidade é necessário que a colheita seja eficiente, visto que a maturidade é um fator importante para determinar o armazenamento e a comercialização. Portanto, o conhecimento sobre a hidrólise do amido e conversão de açúcares auxiliam durante o controle dos processos degradativos que geram perdas desses frutos após a colheita. **OBJETIVOS:** Objetivou-se determinar os teores de açúcares em pimentões verdes comercializados na cidade de Pombal, PB. **MATERIAIS E MÉTODOS:** O experimento foi conduzido no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. Para realização das análises os pimentões foram selecionados, lavados em água corrente, triturados separadamente em liquidificador e transferidos para recipientes plásticos. Os parâmetros avaliados foram: sólidos solúveis, açúcares totais, açúcares redutores e não redutores. Após as análises foi determinado coeficiente de correlação de Pearson entre as características estudadas. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os teores de sólidos solúveis foram de 4,9%, comportamento esperado já que o fruto se encontra no estágio verde. Vale destacar que esse resultado corresponde a todos os sólidos presentes na polpa do fruto. O açúcar total foi de 3,1 g 100 g⁻¹ indicando que a concentração de açúcar em frutos de pimentões imaturos é menor. O açúcar não redutor foi de 1,0 g 100 g⁻¹, sendo esse valor proporcional a reserva energética do fruto. O teor de açúcares redutor encontrado foi de 2,1 g 100 g⁻¹, resultado previsto uma vez que esses compostos foram acumulados para serem convertidos em açúcares de baixo peso molecular durante a maturação. As variáveis estudadas apresentaram correlação significativa, com uma forte correlação positiva entre os sólidos solúveis e açúcares não redutores, como também entre os açúcares totais e açúcares redutores, informando que os açúcares presentes no pimentão verde são interligados. **CONCLUSÃO:** Os teores de sólidos solúveis, açúcares totais, açúcares redutores e açúcares não redutores nos pimentões comercializados foram baixos, indicando que os frutos foram colhidos no estágio de maturação adequado para a armazenamento e distribuição.

Palavras-chave: Degradativos. Comercialização. Imaturos.

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 04/12/2019

¹ Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, anamarinho06@hotmail.com

² Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, jessicaleite2010@gmail.com

³ Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, tatianamarinho08@hotmail.com

⁴ Professor da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, osvaldo_so2002@yahoo.edu.br

⁵ Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, francisleudo@ccta.ufcg.edu.br