

## PRESERVAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO AGRONÔMICA, FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE ACESSOS DE PIMENTAS *Capsicum* L.

**COSTA, Marcella Gomes<sup>1</sup>; BITTENCOURT FILHO, Laércio Washington<sup>2</sup>; SOARES, Lucas Carvalho<sup>3</sup>; CRUZ, Laura Carine Candido Diniz<sup>4</sup>; DRESCH, Lígia Sayko Kowata<sup>5</sup>; CARMO, Margarida Goréte Ferreira<sup>6</sup>.**

*<sup>1</sup>Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia (PPG-Fitotecnia), IA/UFRRJ, e-mail: [marcellagcosta@ufrrj.br](mailto:marcellagcosta@ufrrj.br); <sup>2</sup>Bolsista CAPES, Mestrando no PPG-Fitotecnia; <sup>3</sup>Bolsista CAPES, Doutorando no PPG-Fitotecnia, IA/UFRRJ; <sup>4</sup>Bolsista CAPES, Doutoranda no PPG-Fitotecnia, IA/UFRRJ; <sup>5</sup>Bolsista TCT-Faperj, Doutora em Fitotecnia, IA/UFRRJ; <sup>6</sup>Professora do Departamento de Fitotecnia, UFRRJ.*

Área de Concentração: Produção Vegetal.

A pimenta é uma hortaliça de grande importância socioeconômica e diversidade genética, cultivada para consumo de frutos *in natura* ou como matéria prima no setor alimentício, farmacêutico, cosmético e como planta ornamental. Esta diversidade ainda é pouco conhecida e explorada em suas diferentes possibilidades de aplicação. O Laboratório de Epidemiologia e Patologia de Sementes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado em Seropédica, detém uma coleção do gênero *Capsicum* L., porém há escassez de dados documentais sobre os acessos disponíveis. Desta forma, o presente estudo tem como objetivo principal organizar a coleção buscando efetuar a sua catalogação e preservação assim como selecionar pimentas mais suaves e realizar a caracterização agronômica, físico-química e nutricional. Inicialmente será feito o levantamento e catalogação dos acessos disponíveis. Posteriormente, será avaliada a viabilidades das sementes e plantio para obtenção de frutos e renovação das sementes e, ao mesmo tempo, sua caracterização. A avaliação da germinação será feita em bandejas de produção de mudas (200 células) contendo substrato comercial. Com as mudas obtidas, três a cinco por acesso, será feito plantio em vasos e a condução das plantas em casa de vegetação, no Instituto de Agronomia (UFRRJ). Os acessos serão identificados em nível de espécie e caracterizados por meio de descritores morfológicos sugeridos pelo Instituto Internacional de Recursos Genéticos de Plantas (IPGRI). A caracterização morfoagronômica avaliará parâmetros qualitativos e quantitativos, como: formato das folhas, cor da corola, cor dos frutos, textura dos frutos, formato dos frutos, dias para florescimento, ciclo cultural, número de frutos por planta, diâmetro médio da copa, altura das plantas, comprimento dos frutos, diâmetro dos frutos, espessura da parede dos frutos, comprimento do pedúnculo. A caracterização físico-química abrangerá: massa fresca dos frutos, massa seca dos frutos, massa fresca sem sementes, teor de água, sólidos solúveis totais (°Brix) e pH. Além disso, em genótipos de maior interesse serão identificados e quantificados os carotenoides, compostos fenólicos, flavonoides, antocianinas e capsaicinoides. Os dados obtidos serão submetidos a métodos estatísticos multivariados. Com isso, espera-se preservar, caracterizar e ampliar o conhecimento sobre o gênero *Capsicum*, subsidiando a identificação de genótipos promissores para futuros programas de melhoramento genético de pimentas para consumo *in natura*.

**Palavras-chave:** Banco de germoplasma; caracterização morfoagronômica; diversidade vegetal.

**Agências Financiadoras: CAPES**