

Jaime Paiva Lopes AGUIAR \*<sup>1</sup>; Francisca das Chagas do Amaral SOUZA <sup>1</sup><sup>1</sup> Pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - Laboratório de Físico-química de Alimentos – Av. André Araújo, 2936, Aleixo CEP: 69067-375 Manaus-AM, \*autor para correspondência: [jaquiar@inpa.gov.br](mailto:jaquiar@inpa.gov.br)Palavras Chave: *Vitamina C, composição química, hortaliças.*

## Introdução

As pimentas de Cheiro (*Capsicum chinense cv.*) Murupi (*Capsicum chinense cv.*) e malagueta (*Capsicum frutescens*) compõem uma importante parte do mercado de hortaliças frescas do Brasil, e também do segmento de condimentos, temperos e conservas, a nível mundial. Além disso a pimenta tem grande valor nutricional e propriedades terapêuticas, atribuído às proteínas, glicídios, lipídios, minerais vitaminas, água e fibras, que quando em proporções adequadas na dieta, são capazes de assegurar a manutenção das funções vitais do organismo, suprimindo suas necessidades de produção de energia, de elaboração e manutenção tecidual e de equilíbrio biológico, e esses alimentos possuem propriedades antioxidantes e com a prevenção de certas doenças como o câncer, doenças cardíacas e problemas associados com o envelhecimento. O objetivo do presente trabalho foi obter a caracterização físico-químicas das pimentas Malagueta (*Capsicum frutescens*) pimentas de Cheiro (*Capsicum chinense cv*) e Murupi (*Capsicum chinense cv*) *in natura* com intuito de fornecer subsídios para o desenvolvimento da pesquisa tecnológica dessa espécie e divulgar o potencial nutritivo dessas hortaliças da Amazônia.

## Resultados e Discussão

As hortaliças foram adquiridas dos produtores da comunidade dos índios mariaçu no município de Tabatinga -AM, na época de oferta durante o ano. As análises químicas foram realizadas pela metodologia AOAC, 2005 e minerais por espectrometria de absorção atômica conforme metodologia do instituto adolfo Lutz (IAL) 2008. Para Vitamina C o método utilizado foi por HPLC, com detector de fluorescência, com oxidação do ácido ascórbico a desidroascórbico e posterior derivação com *o*-fenilenodiamina segundo Ashoor *et al.* (1984). Foram escolhidas pimentas em estágio de maturação fisiológica completa (maduras), e as análises foram realizadas com três repetições. As hortaliças malagueta e murupi mostraram os maiores teores em proteína, 2,53 e 1,87 g/100g. Geralmente elas tem pouco lipídios, e a que apresentou maior teor foi a pimenta malagueta 13,3g/100g e energia 73,6kcal(Tabela 1). e valores razoáveis em carboidratos. Analisando individualmente os elementos minerais, observa-se que a concentração de potássio, foi maior na pimenta murupi 460,7mg/100g, e menor na pimenta de cheiro 215,3mg/100g. De todos os minerais analisados, o potássio, se sobressaiu, com maior concentração (Tabela 2). Verificou-se que o teor Vitamina C das pimentas foram diferentes, o maior teor foi atribuído para a Murupi 341,6 mg/100 g, seguindo de Malagueta 254.5 mg/100 g e Cheiro 206.5 mg/100 g. Howard *et al.* (1994) obtiveram teor de ácido ascórbico entre 277 mg/100 g de amostra em pimenta malagueta enquanto Castro *et al.* (2008) verificaram 107,4 mg de Vitamina C/100 g de amostra em pimenta malagueta.

**Tabela 1. Composição centesimal das pimentas em 100g da parte comestível**

Alimento	Umida de g	Proteína g	Cinzas g	Lipídios g	Carboidrato g	Fibra g	Energia kcal
Murupi	88.2	1.87	0.83	0.29	8.76	4.70	43.1
Malagueta	82.1	2.53	0.91	1.15	13.3	8.5	73.6
Cheiro	91	1.4	0.5	0.2	6.7	3.3	34.3

**Tabela 2. Resultados obtidos de elementos minerais nas pimentas em 100g da parte comestível**

Nome do alimento	Na mg	Ca mg	Fe mg	K mg	Zn mg	Mg mg	Mn mg	Cu mg
Murupi	1.5	4.1	0.5	460.7	0.2	14.6	0.14	0.08
Malagueta	1.8	Tr	0.62	380	0.3	23.8	0.34	0.09
Cheiro	Tr	1.6	0.31	215.3	0.08	11.0	0.05	0.05

Figura 1. Tipos de Pimentas



Murupi

Malagueta

Cheiro

## Conclusões

Diante desses resultados, conclui que as pimentas pode-se sugerir subsídio para o desenvolvimento das pesquisas tecnológicas e divulgar o potencial nutritivo dessas espécies para o desenvolvimento científico de programas de manejo, qualidade das hortaliças e o lançamento de novas cultivares dessas espécies e divulgar o potencial nutritivo dessas hortaliças quando consumida *in natura*, que pode ser atribuído às variações nas cultivares, genética, maturidade, fertilização e condições ambientais.

## Agradecimentos

Agradecemos o suporte financeiro do BFN/FAO para a realização desse trabalho.

### Referências

AOAC, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 18th Edition, in 2005  
Instituto Adolfo Lutz. Normas analítica do Instituto Adolfo Lutz: Métodos físico e químicos para análise de alimentos. 4 ed. São Paulo, 2008.