



Fenotipagem de pré-cultivares de pimenta (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*) candidatas ao registro e proteção

Sabrina Cassaro, Rosimara Barboza Bispo, Luiz Fernando Felix de Sousa, Eduardo Salomão Filho, Samy Pimenta, Daniele Pereira do Amaral, Cláudia Pombo Sudré, Rosana Rodrigues

Os frutos de pimenta (*Capsicum* L.) possuem ampla variabilidade genética em termos de cor, aparência, sabor, pungência e valor nutricional, o que possibilita múltiplos usos abrangendo vários setores da economia. Nos anos recentes, a preferência dos consumidores por alimentos nutracêuticos, ricos em vitaminas e antioxidantes têm norteado a busca por cultivares que atendam essas exigências. Para isso os programas de melhoramento, além de buscarem aumentar a produtividade e a resistência a estresses bióticos e abióticos, têm focado em variáveis relacionadas à qualidade dos frutos. Neste trabalho relata-se a fenotipagem morfoagronômicas e físico-químicas dos frutos de genótipos candidatos a serem registrados como novas cultivares de pimenta (*C. baccatum* var. *pendulum*). Três linhagens candidatas a cultivares e três genótipos comerciais de *C. baccatum* var. *pendulum* foram fenotipadas com base em 49 características morfológicas multicategóricas e 11 atributos de qualidade de frutos. As características foram analisadas por meio de estatística descritiva, as distâncias genéticas foram obtidas por análise multivariada pelo método UPGMA e as variáveis físico-químicas dos frutos foram submetidos a análise de variância, teste Tukey ($p < 0,05$) e correlação de Pearson. As características relacionadas aos frutos foram os que mais contribuíram para a distinção entre os genótipos (32,6%), e a análise de agrupamento formou dois grupos. A análise colorimétrica dos frutos mostrou duas classes de cores: escuro/opaco e claro/brilhante. A pré-cultivar P1732 é pungente, uma característica peculiar ao tipo morfológico conhecido como 'pimenta cambuci'. Os genótipos P1624 e P1732 são respectivamente descritos como altamente resistente e resistente ao PepYMV. As pré-cultivares têm altos teores de vitamina C ($96,52 \text{ mg}/100\text{g}^{-1}$), alta concentração de sólidos solúveis totais (SST $66,21^\circ\text{Brix}$) e menores valores de acidez titulável (0,12 e 0,15%). As linhagens avaliadas são potenciais candidatas a cultivares de pimenta por possuírem caracteres agrônômicos desejáveis, e serem ricas em compostos químicos, incluindo atributos relacionados tanto ao sabor quanto à saúde dos consumidores podendo atender ao mercado. Recomenda-se que as linhas candidatas sejam protegidas e registradas, tornando-se novas opções de cultivo para os produtores rurais.