

Variabilidade mineral em frutos de acessos de *Capsicum* spp.

Marcos Vinicius Oliveira da Silva, Rosimara Barboza Bispo, Rosana Rodrigues, Sérgio Luis Cardoso

As pimentas do gênero *Capsicum* possuem variadas formas de uso, tanto *in natura* quanto processadas, sendo uma importante matéria prima para as indústrias alimentícia, farmacêutica, cosmética, entre outras. Diversos compostos de interesse como ácido ascórbico, tocoferol, carotenoides, capsaicinoides e flavonoides são encontrados nos frutos de pimenta, cuja composição mineral pode ser relacionada com o desenvolvimento metabólico das plantas e com a sua composição orgânica. Este trabalho relata a determinação da composição mineral de frutos maduros de 11 acessos de *Capsicum* spp. contemplando as espécies *C. annuum* (2), *C. chinense* (8) e *C. baccatum* (1) disponíveis no banco de germoplasma da UENF. Os acessos utilizados foram UENF 1768, UENF 2116, UENF 2051, UENF 1732, UENF 1720, UENF 2079, UENF 1715, UENF 1730, UENF 1791. A semeadura foi feita em bandejas de poliestireno, contendo substrato comercial, mantidas em câmara de crescimento até que as mudas obtivessem dois pares de folhas definitivas. As mudas foram transplantadas para vasos plásticos de cinco litros contendo substrato comercial e cultivadas em casa de vegetação localizada no *campus* da UENF, em Campos dos Goytacazes, RJ. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso (DBC), com três repetições e seis plantas por parcela. Foi feita aplicação de solução nutritiva de Hoagland, com modificações de acordo com a rotina do laboratório. Flores foram marcadas na antese, e os frutos produzidos foram coletados em *bulk* quando atingiram o estádio de maturação completa. As amostras foram pesadas, liofilizadas, maceradas em nitrogênio líquido e pesados 200 mg que foram digeridos em ácido nítrico concentrado, sob aquecimento. Foi realizada a análise da composição mineral por espectrometria de emissão atômica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES). Foi realizado teste de agrupamento de médias de Scott-Knott com auxílio do programa Genes, sendo observada diferença altamente significativa ($p>0,01$) entre os acessos, confirmando a existência de variabilidade quanto à absorção e acúmulo de minerais nos frutos. Maiores médias dos macronutrientes (Ca, K e Mg) foram encontradas em *C. chinense, C. annuum* e *C. baccatum,* respectivamente. Em relação aos micronutrientes (Cu, Fe, Mn, Na e Zn), *C. chinense* apresentou maior acúmulo de Cu (138,90 $g.kg^{-1}$), Fe (3.288,90 $g.kg^{-1}$), Mn (783,69 $g.kg^{-1}$) e Zn (400,32 $g.kg^{-1}$) e *C. annuum* apresentou a maior concentração de Na (343,82 $g.kg^{-1}$). A ordem de abundância dos minerais nos frutos foram: Mg > K > Ca > Fe> Mn > Na > Zn> Cu. A variabilidade observada na composição mineral dos frutos indica que essa técnica é promissora para ser utilizada em programas de melhoramento genético.