



T519

QUALIDADE QUÍMICA DE PIMENTÃO AMARELO EM DIFERENTES GRAUS DE MATURAÇÃO

Ana Maria de Magalhães (Bolsista SAE/PRG), Prof. Dr. Paulo Martins Leal (Orientador) e Eng. Agron. – MS. Silvia Antoniali (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

Durante o processo de amadurecimento do pimentão, seus fatores de composição e suas propriedades texturais sofrem alteração as quais levam o fruto atingirem a senescência. Estes fatores e propriedades fazem parte do processo de seleção e qualidade das frutas e hortaliças. Com isso é necessário o correto conhecimento destes para que, se consiga determinar o exato momento de descarte do produto. Para tal, este trabalho teve como objetivo analisar o pimentão amarelo em vários graus de maturação quanto a: acidez total, vitamina C, sólidos solúveis, pH e teor de umidade para a variedade Zarco HS comercial. Os pimentões foram separados pela % de amarelo, que variou de 0% a 100%, e para cada porcentagem foram escolhidos 05 frutos. As análises foram realizadas para cada fruto, obtendo 05 repetições e o delineamento estatístico utilizado foi o inteiramente casualizado. Observou-se através do teste de análise química para diferentes estádios de amadurecimento que os teores de acidez e sólidos solúveis aumentaram com o amadurecimento, o pH manteve-se consideravelmente estável apresentando um pico em 50% amarelo, a vitamina C apresentou uma tendência de aumento e o teor de umidade, redução durante o amadurecimento. Conclui-se, portanto que, durante o processo de amadurecimento do pimentão amarelo, seus teores, aqui estudados, são modificados.

Capsicum annuum - Análises Química - Pós-Colheita