



T0919

**ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEOS DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA (*CAPSICUM BACCATUM*)**

Gabriel Dala Rosa Lino (Bolsista PIBIC/CNPq e IC CNPq) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Originárias da América do Sul, Central e do México, as pimentas do gênero *Capsicum* são hoje cada vez mais apreciadas por todos os povos. O estudo dos teores de ácidos graxos presentes no óleo das pimentas é de fundamental importância, pois dados empíricos a respeito da composição nutricional dos alimentos consumidos em nosso país são cada vez mais necessários. Estas informações podem ser usadas tanto para conscientizar a população acerca das qualidades nutricionais de determinado produto alimentício quanto pelas indústrias de alimentos, na tentativa de aprimorar o processamento ou desenvolver novos produtos. As amostras de pimenta dedo-de-moça verde e madura foram preparadas de três formas diferentes: secagem em estufa a vácuo, liofilizadas e *in natura*. Determinou-se o teor de lipídeos totais pelo método de Bligh-Dyer. A porção lipídica foi esterificada e a composição em ácidos graxos foi analisada por cromatografia gasosa com detector por ionização em chama (GC-FID). Foi possível verificar que, comparando-se a intensidade dos ácidos graxos das amostras frescas com a intensidade dos mesmos nas amostras liofilizadas, o incremento chegou a 40 vezes para os picos no cromatograma da amostra liofilizada, o que melhorou a detectabilidade, a identificação e a quantificação dos ácidos graxos. Além disso, verificou-se que ocorre uma mudança significativa no perfil de ácidos graxos quando foram comparadas amostras de pimentas dedo-de-moça verdes e maduras, assunto que será pesquisado com maior profundidade durante a sequência dos trabalhos.

Ácidos graxos - *Capsicum baccatum* - Cromatografia gasosa