

Programa Institucional de Bolsas  
de Iniciação Científica PIBIC

23 a 25  
outubro

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq  
Pró-Reitoria de Graduação - SAE/Unicamp



T0978

## **EXTRAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE CAPSAICINAS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PIMENTA**

Rebeca Godoy Corrêa (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Julian Martinez (Orientador),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Capsaicinóides são compostos naturalmente presentes em diversas espécies de pimenta do gênero *Capsicum*, das quais muitas são nativas do Brasil. Este projeto visou à extração e quantificação desses compostos a partir de três diferentes espécies de pimenta: pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*), pimenta bode (*Capsicum chinense*) e pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*). A oleorresina de pimenta para quantificação de capsacina por HPLC foi obtida pelo método de Soxhlet utilizando hexano como solvente. Os ensaios foram realizados com amostras de 5 g e a amostra que apresentou maior teor de capsacina foi a de pimenta malagueta. Para a extração de oleorresina, foram utilizados os métodos de Soxhlet e maceração, com a utilização de hexano, etanol e diclorometano como solventes. Posteriormente, foi avaliada a quantidade de compostos fenólicos com o auxílio de espectrofotômetro a 760 nm, comparando-se a eficiência dos diferentes métodos e solventes.

Atividade antioxidante - Extração - Pimenta