



CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PIMENTAS DEDO-DE-MOÇA

Mamede, L.B.¹, Alves, A.R.¹, Alencar, U.R.¹, Vera, R.², Souza, E.R.B², Vendruscolo, F.², Silva, F.A.², Damiani, C.²

¹Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: lebmea@gmail.com

²Professores Doutores do curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

A pimenta é consumida em grande escala, possuindo alto volume de exportações, sendo a segunda hortaliça mais exportada. Destacam-se as pertencentes à família *Solanaceae* e ao gênero *Capsicum*. A pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*), também, é conhecida como pimenta calabresa, chifre de veado e vermelha. Ela é usada para produzir molhos picantes, mix de temperos desidratados, doces, geleias, conservas, entre outros. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a composição química de pimentas dedo de moça *in natura*, comumente comercializadas no Estado de Goiás. Estas foram adquiridas no mercado da cidade de Goiânia-GO e não sofreram tratamento algum antes das análises químicas. Dentre estas, foram analisadas umidade, por dessecação em estufa a 105°C, cinzas por incineração em mufla a 550°C, proteínas, pelo método de Kjeldahl, e lipídeos pelo método de Bligh-Dyer. Também, determinou-se o conteúdo de carboidratos, por diferença, e o valor calórico, de acordo com valores de conversão de Atwater, expresso em kcal. Os resultados médios encontrados foram de, respectivamente: 83,79% para umidade; 0,83% para cinzas; 2,68% para proteínas; 0,02% para lipídeos; 12,68% para carboidratos e 62,05kcal de valor calórico. As porcentagens de umidade, de cinzas e de proteínas ficaram próximas às da pimenta bode (*Capsicum chinense*), enquanto que, a de carboidratos esteve de acordo com a da pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*), conforme Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da USP. Devido ao alto teor de umidade, a pimenta dedo de moça é um produto perecível, sendo interessante passar por técnicas de conservação. O teor de proteínas chamou a atenção, sendo semelhante ao encontrado em vegetais como agrião e espinafre. Enfim, as pimentas comercializadas no Estado de Goiás assemelha-se, quimicamente, com outras espécies de pimenta, podendo ser misturadas para produção de vários produtos alimentícios.