



**PERFIL DE CAROTENÓIDES EM *Capsicum annuum* L. cv jalapeño
CULTIVADOS NO CAMPO, EM PLENO SOL, OU EM CASA DE
VEGETAÇÃO, CULTIVO PROTEGIDO**

ISMAEL DA SILVA GOMES¹; CLÁUDIA SILVA DA COSTA RIBEIRO²;
FRANCISCO JOSÉ B REIFSCHNEIDER²; TÂNIA DA SILVEIRA AGOSTINI-
COSTA¹

¹ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília, DF, e-mail: ismael.gomes@embrapa.br; tania.costa@embrapa.br

² Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Hortaliças, Brasília, DF, e-mail: claudia.ribeiro@embrapa.br; francisco.reifschneider@embrapa.br

Resumo: O objetivo foi avaliar o perfil de carotenóides e pró-vitamina A em pimentas de dois acessos amarelos (25.296 e 25.313) de *C. annuum* cv. Jalapeño cultivados no campo, em pleno sol e pimentas de dois acessos vermelhos (Garça e Sarakura) cultivados tanto no campo, em pleno sol, quanto em casa de vegetação, em ambiente protegido (verão 2014, Brasília, DF). O perfil de carotenóides saponificados foi determinado por cromatografia líquida de alta eficiência, com detector de arranjo de diodos. Acessos amarelos apresentaram teores muito elevados de violaxantina (62-100µg/g) e teores elevados (>5µg/g) de α -carotenóides, tais como α -caroteno, α -criptoxantina e luteína, que não foram encontrados nas cultivares vermelhas. Ambos os acessos, amarelos e vermelhos, cultivados em pleno sol apresentaram teores muito elevados (>20µg/g) de zeaxantina e antheraxanthin, teores elevados (>5µg/g) de β -caroteno e valores elevados de pró-vitamina A (83-219µgRAE/100g), enquanto que os mesmos acessos vermelhos produzidos sob cultivo protegido apresentaram valores significativamente inferiores ($p>0,05$) para os mesmos carotenóides e pró-vitamina A. Apenas acessos vermelhos apresentaram elevados teores (>5µg/g) de capsurubin e foram muito ricos em capsantina (83-177µg/g). Os resultados indicaram que pimentas jalapeño podem ser fontes ricas de carotenóides com propriedades antioxidantes, como o β -caroteno, luteína, zeaxantina e capsantina, especialmente quando cultivados no campo, em pleno sol.

Palavras-chave: Pró-vitamina A; Pimenta; Capsantina.