



**AVALIAÇÃO DO TEOR DE CAPSAICINÓIDES EM FRUTOS DE *Capsicum* spp. DO BANCO DE GERMOPLASMA DA UFV**

NORMA ELIANE PEREIRA<sup>1</sup>; ALCINEI MÍSTICO<sup>2</sup>; ALINNE MENEZES SOARES<sup>3</sup>;  
DANIEL FERREIRA AFONSO<sup>4</sup>; FERNANDO LUIZ FINGER<sup>5</sup>; DERLY JOSE  
HENRIQUES DA SILVA<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Professora da Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, BA, e-mail: [norma@uesc.br](mailto:norma@uesc.br)

<sup>2</sup> Agrônomo, estudante de pós-graduação, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, [alcineimistico@hotmail.com](mailto:alcineimistico@hotmail.com)

<sup>3</sup> Agrônoma, estudante de pós-graduação, Universidade Federal da Paraíba, Areia, PB, e-mail: [alinne\\_menezes@hotmail.com](mailto:alinne_menezes@hotmail.com)

<sup>4</sup> estudante de graduação, Universidade Federal de Viçosa, Paranaíba, MG, e-mail: [daniel.afonso@ufv.br](mailto:daniel.afonso@ufv.br)

<sup>5</sup> Professor da Universidade Federal de Viçosa-MG, Departamento de Fitotecnia, e-mail: [finger@ufv.br](mailto:finger@ufv.br)

<sup>6</sup> Professor da Universidade Federal de Viçosa-MG, Departamento de Fitotecnia, e-mail: [derly@ufv.br](mailto:derly@ufv.br)

**Resumo:** Com objetivo de avaliar a concentração dos capsaicinóides em frutos de germoplasma de *Capsicum* spp. foi instalado experimento em casa de vegetação com 49 acessos de quatro espécies de *Capsicum* do Banco de Germoplasma de Hortaliças da UFV em delineamento experimental de blocos casualizados com três repetições. Os acessos foram avaliados quanto a concentração de capsaicina e dihidrocapsaicina em frutos por meio de cromatografia líquida de alta eficiência. Os resultados mostraram haver diferenças altamente significativas entre os acessos quanto a concentração de capsaicina e dihidrocapsaicina em frutos, sendo que a concentração de capsaicina variou em média de zero a 829,83 mg/100 g de massa seca de fruto (MSF) e de dihidrocapsaicina de zero a 225,9 mg/100g de MSF. A relação de capsaicina para dihidrocapsaicina entre os acessos variou de 0,72 a 8,8. Quanto a concentração de capsaicina nos diferentes acessos: 8% não a apresentaram, 72% apresentaram de 0,1 a 200 mg/100g de MSF, 6% de 200,1 a 400 mg/100g de MS, 6% de 400,1 a 600 mg/100g de MS; 6% de 600,1 a 800 mg/100g de MS e 2% acima de 800 mg/100g de MSF. Dos dez acessos que apresentaram maior concentração de capsaicinóides seis foram de *C. chinense*, dois de *C. frutescens* e dois de *C. baccatum*.

**Palavras-chave:** capsaicina; dihidrocapsaicina; HPLC; pungência; pimentas.