

INFLUÊNCIA DA SECAGEM SOBRE A MANUTENÇÃO DE NUTRIENTES DE PIMENTA

ABREU, L. F. (1); ARAÚJO, E. A. F. (2); CARVALHO, A. V. (1); MACIEL, R. A. (2); GÓIS, P. D. S. (2).

(1) Embrapa Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria – CEP 66095-100 – Belém, PA, Brasil. (2) Universidade Federal do Pará. E-mail: laura@cpatu.embrapa.br.

As espécies do gênero *Capsicum* são popularmente conhecidas como pimentas e pimentões. O Brasil apresenta ampla diversidade de espécies de *Capsicum*, incluindo quatro espécies domesticadas: *C. annuum* var. *annuum*, *C. baccatum* var. *pendulum*, *C. chinense* e *C. frutescens*. A *C. chinense* é a mais brasileira das espécies domesticadas e caracteriza-se pelo aroma acentuado dos seus frutos. A pimenta 'De Cheiro', que predomina no Norte do país, possui frutos de diferentes formatos e tons que vão do amarelo-leitoso, amarelo-claro, amarelo-forte, alaranjado, salmão, vermelho até ao preto. As pimentas são ricas em alguns nutrientes atualmente em alta no mercado de alimentos, os chamados antioxidantes, principalmente carotenóides e ácido ascórbico. Estes nutrientes são sensíveis aos efeitos do calor, sofrendo altos índices de degradação, quando destinadas à obtenção de produtos desidratados. Este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos de diferentes temperaturas de secagem e geometria sobre a manutenção de propriedades nutricionais de frutos de pimentas vermelhas do gênero *Capsicum* típicas do Estado do Pará. Pimentas vermelhas comercializadas no mercado local da cidade de Belém-PA, foram desidratadas, nas formas inteira e triturada, a temperaturas de 50, 65 e 80°C. As pimentas in natura e desidratadas foram avaliadas físico-quimicamente quanto à retenção de carotenóides e ácido ascórbico. Os tempos de secagem variaram de 6 a 81 horas, atingindo umidade final entre 3,2 e 5,5%. A pimenta *in natura* apresentou 914µg/g e 4,72mg/g (MS) de carotenóides e AA, respectivamente. As pimentas desidratadas apresentaram teores de carotenóides e ácido ascórbico entre 448 e 787µg/g e 0,12 e 2,56mg/g (MS). A amostra processada à 50°C e em pedaços apresentou a melhor relação de manutenção tanto de carotenóides (67%) quanto de ácido ascórbico (54%), com o conveniente de um período de secagem de, aproximadamente, nove horas. A temperatura de 65°C foi mais eficiente utilizando-se pimentas inteiras.

Palavras-Chave: Pimenta, *Capsicum*, Secagem

Financiamento: EMBRAPA