

## PRODUÇÃO DE FRUTOS DE VARIEDADES CRIOULAS DE *Capsicum baccatum* DO RIO GRANDE DO SUL

**CARLA SIGALES DE VASCONCELOS<sup>1</sup>; LÍLIAN FERNANDES BARBOZA<sup>1</sup>;  
MARINA MAGALHÃES DA FONSECA<sup>1</sup>; HENRIQUE KUHN MASSOT<sup>3</sup>  
PADILHA<sup>1</sup>; RAQUEL SILVIANA NEITZKE<sup>2</sup>; ROSA LÍA BARBIERI<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [carla\\_sigales@hotmail.com](mailto:carla_sigales@hotmail.com); [lilikagronomia@yahoo.com.br](mailto:lilikagronomia@yahoo.com.br); [marinadafonsec@hotmail.com](mailto:marinadafonsec@hotmail.com); [henriquepadilha@gmail.com](mailto:henriquepadilha@gmail.com)

<sup>2</sup>Prefeitura Municipal do Arroio do Padre – [raquelsilviana@gmail.com](mailto:raquelsilviana@gmail.com)

<sup>3</sup>Embrapa Clima Temperado - [lia.barbieri@cpact.embrapa.br](mailto:lia.barbieri@cpact.embrapa.br)

### 1. INTRODUÇÃO

As pimentas do gênero *Capsicum* são amplamente valorizadas na culinária mundial (LUTZ; FREITAS, 2008). Além disso, representam um importante nicho de mercado para a agricultura brasileira e para as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética (CARVALHO et al., 2003). As pimentas podem ser consumidas frescas, em forma de molhos, em conservas secas e moídas, em pó ou em flocos. Também participam como ingredientes da composição de biscoitos, doces, licores e chocolates (BARBIERI et al., 2011).

Variedades crioulas de *Capsicum baccatum* são bastante cultivadas na Região Sul do Brasil, sendo os tipos mais comuns a pimenta dedo-de-moça ou pimenta vermelha e pimenta cambuci ou pimenta chapéu-de-padre (NEITZKE, 2012).

Os recursos genéticos são imprescindíveis para o desenvolvimento sustentável da agricultura e da agroindústria. O melhoramento de plantas depende do germoplasma disponível e da variabilidade genética para determinada espécie. O aproveitamento dos recursos genéticos torna possível lançar no mercado novos produtos com qualidades antes desconhecidas. Quanto maior a disponibilidade de germoplasma, especialmente em termos de variabilidade genética, maior a possibilidade de sucesso do melhoramento (PEREIRA et al., 2010).

Maior produtividade e qualidade são os principais objetivos dos programas de melhoramento, que exploram a variabilidade genética disponíveis nos Bancos Ativos de Germoplasma (BAG) para o desenvolvimento de cultivares com características superiores (BIANCHETTI; CARVALHO, 2005). O presente trabalho teve por objetivo avaliar a produção de frutos de variedades crioulas de *Capsicum baccatum* do Rio Grande do Sul.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho foram utilizados 10 acessos de variedades crioulas de pimentas da espécie *Capsicum baccatum* que fazem parte do acervo do Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado. Este banco conserva 324 acessos, a grande maioria de variedades locais que foram coletadas em propriedades rurais e em feiras de vários locais do Brasil. Os acessos avaliados no experimento foram P8, P14, P25, P27, P49, P50, P59, P61, P79 e P87.

A semeadura foi realizada em julho de 2011 em bandejas de poliestireno de 72 células preenchidas com substrato comercial. Em outubro do mesmo ano, quando as mudas apresentaram de cinco a sete folhas verdadeiras, foram transplantadas para o campo experimental da Embrapa Clima Temperado, no espaçamento de 0,6m entre plantas e 1,2m entre linhas. Os canteiros foram cobertos com plástico tipo *mulching* preto. As plantas foram irrigadas, sempre que necessário, por sistema de gotejamento. O solo teve a correção do pH efetuada e foi adubado conforme a recomendação técnica para o pimentão (*C. annuum*) (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIENCIA DO SOLO, 2004), pois não existe recomendação para *C. baccatum*.

Foram avaliadas 30 plantas de cada acesso, sendo colhidos todos os frutos maduros por planta para a avaliação. Foram avaliados os seguintes indicadores do desempenho agrônomo: média de números de frutos por planta; média da matéria fresca por fruto; produção estimada de matéria fresca de frutos por planta; média da matéria seca do fruto por planta; produção estimada da matéria seca de fruto por planta; relação entre matéria fresca e matéria seca. Foi utilizada balança analítica de precisão para mensuração destes descritores.

Com base nos dados obtidos, as análises estatísticas foram realizadas com auxílio do programa *WinStat*, sendo usado o Teste de Duncan a 5% de significância para comparação entre as médias.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da avaliação da variabilidade genética para produtividade entre os acessos estudados pode ser observada uma grande amplitude entre os valores de todos descritores aplicados (Tabela1).

Com a relação à média de número de frutos por planta sendo o menor valor encontrado no acesso P8 que apresenta cor do fruto maduro vermelho, formato do fruto alongado e pungência picante alto. Porém este acesso apresentou o menor valor para matéria fresca do fruto. O acesso P14 apresentou o maior valor para matéria fresca por fruto (2.575,12g) e também apresentou o maior valor para produção estimada de matéria fresca por fruto (2.575,12g), onde não diferiu estatisticamente dos acessos P14, P25, P49, P50, P59, P79 e P87. O maior valor encontrado no acesso P87 que apresenta cor do fruto maduro vermelho, formato do fruto alongado e pungência picante médio. A média de matéria fresca por fruto variou de 0,70g (P8) a 21,87g (P87). O acesso P27 apresentou a maior média da produção estimada de matéria fresca de frutos por plantas (2.575,12g), enquanto que o acesso P8 foi o que teve a menor produção estimada de matéria fresca de frutos por planta (1.225,43g). A média da matéria seca de fruto por planta variou de 0,02g (P8) a 3,20g (P14). O acesso P50 apresentou a maior média da produção estimada de matéria seca de frutos por plantas (605,85g), enquanto que o acesso P8 foi o que teve a menor produção estimada de matéria seca de frutos por planta (32,61g). A relação entre matéria fresca e matéria seca de frutos é muito importante para a produção de condimentos de pimenta seca, quanto menor o valor desta relação, maior é o rendimento. O acesso P50 apresentou a menor relação entre massa fresca e massa seca (3,52g), enquanto o acesso P87 apresentou a maior relação entre os estudados (7,36g). Em ambas as variáveis o acesso P8 se manteve isolado dos demais acessos, demonstrando ser divergente dos demais em todos os caracteres indicadores do desempenho agrônomo.

Tabela 1. Indicadores do desempenho agrônômico dos frutos de acessos de variedades crioulas do Rio Grande do Sul conservados no Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado.

Acesso	Média de número de frutos/planta	Média da matéria fresca por fruto	Produção estimada de matéria fresca de frutos/planta	Média da matéria seca de frutos/planta	Produção estimada de matéria seca de frutos/planta	Relação entre matéria fresca e matéria seca
P8	1.735 a	0,70 e	1.225,43 c	0,02 e	32,61 c	31,77 a
P14	120 c d	20,55 a	2.486,51 a b	3,20 a	392,38 a b	6,52 b
P25	439 b	4,42 d	1.934,36 a b c	0,85 d	367,43 a b	5,22 b
P27	162 c d	15,91 b	2.575,12 a	2,32 b c	371,66 a b	7,02 b
P49	140 c d	14,85 b	2.090,60 a b	2,88 a b	401,72 a b	5,14 b
P50	241 c	9,03 c	2.041,50 a b c	2,54 a b c	605,85 a	3,52 b
P59	445 b	4,95 d	2.203,76 a b	0,92 d	550,41 a b	5,44 b
P61	203 c d	8,11 c d	1.657,77 b c	2,04 c	437,45 a b	4,04 b
P79	171 c d	14,49 b	2.488,12 a b	2,51 a b c	423,01 ab	6,15 b
P87	100 d	21,87 a	2.187,03 a b	3,13 a	339,11 b	7,36 b

Letras iguais na mesma coluna significa que não diferem entre si pelo teste de Duncan a 0.05% de significância.

#### 4. CONCLUSÕES

Existe ampla variabilidade genética para produção de frutos de variedades crioulas de *Capsicum baccatum* do Rio Grande do Sul no acervo do Banco Ativo de Germoplasma de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBIERI, R.L.; NEITZKE, R.S.; UENO, B. **Agronegócio da pimenta no Rio Grande do Sul**. 2011.

BIANCHETTI, L.B.; CARVALHO, S.I.C. **Subsídios a coleta de germoplasma de espécies de pimentas e pimentões do gênero *Capsicum***. In: WALTER, B.M.T.; CAVALCANTI, T.B. Fundamentos para a coleta de germoplasma vegetal, 2005.

CARVALHO, S.I.C.; BIANCHETTI, L. B.; BUSTAMANTE, P. G.; SILVA, D. B. **Catálogo de germoplasma de pimentas e pimentões (*Capsicum* spp.) da Embrapa Hortaliças**. 2003.

LUTZ, D.L.; FREITAS, S. C. Valor nutricional. In: RIBEIRO, C.S.C.; CARVALHO, S.I.C.; HENZ, G.P.; REIFSCHNEIDER, F.J.B. **Pimentas *Capsicum***. 2008.

NEITZKE, R. **Recursos genéticos de pimentas do gênero *Capsicum* – explorando a multiplicidade de usos**. 2012. 115f. Tese (Doutorado em

Fitomelhoramento) Curso de Pós-Graduação em Agronomia, Universidade Federal de Pelotas.

PEREIRA, M.G.; SILVA, F.F.; PEREIRA, T.N.S. **Recursos Genéticos e o Melhoramento de Plantas**. In: PEREIRA, T.N.S. Germoplasma: Conservação, Manejo e Uso no Melhoramento de Plantas. 2010.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIENCIA DO SOLO. **Manual de Adubação e Calagem para os Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina**. Comissão de Química e Fertilidade do Solo, 2004.