



PRODUÇÃO E PARTIÇÃO DE MASSA SECA EM DIFERENTES CULTIVARES DE PIMENTA (*Capsicum* sp.)

Autor(es): PEDÓ, Tiago; LOPES, Nei Fernandes; AUMONDE, Tiago Zanatta; SACCARO, Evandro Luiz; DE MEDEIROS, Roberta da Silva; PEIL, Roberta Marins Nogueira

Apresentador: Tiago Pedó

Orientador: Nei Fernandes Lopes

Revisor 1: Sidnei Deuner

Revisor 2: Paulo Roberto Grolli

Instituição: FAEM/UFPeI

Resumo:

As pimentas pertencem à família Solanaceae e compreendem 85 gêneros distribuídos em todo o mundo. Originárias das regiões tropicais americanas, são estimadas para condimentar comidas e excitar o apetite. A importância das pimentas é atribuída às suas propriedades melhoradoras de sabor, aroma e cor dos alimentos. O sabor picante dos frutos provém da ação de uma substância denominada capsicina. Seus frutos apresentam elevado valor de mercado e proporcionam boa rentabilidade ao produtor. O bom estande de plantas a campo esta diretamente relacionado à qualidade da muda, sendo que mudas de melhor qualidade apresentam melhor estabelecimento no pós transplante. Assim, este trabalho objetivou estudar a produção e distribuição de massa seca de diferentes cultivares de pimenta. Para tanto, foram utilizadas as cultivares: Doce Comprida®, Amarela Comprida® e Malagueta. A semeadura foi realizada no dia 19 de dezembro de 2008 em bandejas de poliestireno expandido de 128 células, contendo substrato comercial (Plantmax®). O delineamento realizado foi de blocos ao acaso, onde uma bandeja constituiu um bloco. Os parâmetros de avaliação empregados foram: massa seca de caule, folhas e raízes, número de folhas, altura e diâmetro do hipocótilo. Em relação à massa seca de folhas, a Malagueta mostrou-se superior às demais, que apresentaram resultados similares, mas quando analisada a massa seca de caule foi observado que a Doce e Amarela Comprida® não apresentaram diferenças significativas, sendo superiores à Malagueta. Em relação a massa seca das raízes e ao número de folhas não houve diferença significativa entre as três cultivares analisadas. Quanto ao diâmetro, à área foliar e a altura das plantas, a Amarela Comprida apresentou-se superior à Malagueta, mas não diferindo da Doce Comprida®. Portanto, pode-se concluir que as pimentas Doce e Amarela Comprida® mostraram comportamento similar. Por outro lado, a pimenta Malagueta apresentou as respostas menos expressivas em relação as demais, apesar da maior alocação de massa seca nas folhas.