

## AGRONOMIC PERFORMANCE AND POST HARVEST QUALITY OF MINI PEPPERS PRODUCED IN ORGANIC SYSTEM

## DESEMPENHO AGRONÔMICO E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MINI PIMENTÕES PRODUZIDOS EM SISTEMA ORGÂNICO

Karoline Barbosa Pontes<sup>1</sup>; Aida Satie Suzuki Fukuji<sup>2</sup>; Alison Fernando Nogueira<sup>3</sup>; Marcelo Viana de Moraes Junior<sup>4</sup>; Leandro Simões Azeredo Gonçalves<sup>5</sup>

### Resumo

As hortaliças em miniaturas vêm ganhando grande destaque na cadeia de comercialização, como é o caso dos minis pimentões, uma vez que apresentam ampla variabilidade de formato e cor, além de sabor mais suave, baixa pungência e aparência mais atrativa aos consumidores pelo tamanho reduzido. Aliado à essa tendência no mercado de pimentões, é crescente a adesão dos consumidores mais exigentes por vegetais produzidos sob manejo orgânico, uma vez que há adoção de práticas que visam a sustentabilidade do agroecossistema e maior segurança no consumo do alimento pela ausência de resíduos de defensivos agrícolas. Considerando a ausência de estudos científicos envolvendo a qualidade de mini pimentões produzidos em sistema orgânico, essa pesquisa comparou o desempenho agronômico e as características bioquímicas das principais cultivares de pimentões em miniaturas e de tamanho tradicional, com produção em sistema orgânico em propriedade certificada. O experimento foi conduzido na cidade de Uraí (PR), durante os meses de setembro a novembro de 2019, adotando o delineamento de blocos ao acaso com três repetições. Os atributos mensurados foram: massa total (MTF) e comercial (MTC), pH, acidez titulável (AT), vitamina C (VitC), teor de compostos fenólicos totais, flavonoides totais e atividade antioxidante pelo sequestro de radicais livres (DPPH). Os dados foram submetidos à análise de componentes principais (ACP), visualização dos dados normalizados em mapa de calor com agrupamento hierárquico usando o método AVERGE e correlação de postos de Spearman, utilizando o software R. Os dois primeiros componentes de variância explicaram 82% da variação que permitiu o agrupamento das cultivares e separação dos pimentões e dos minis pimentões. Os pimentões verdes Kaiki, Akamu, Kaolin e Kaiki, apresentaram maior atividade antioxidante e TA. Já as cultivares Sucesso, Exito, Triunfo, Noa e Esplendor, apresentam as maiores concentrações de fenólicos totais, flavonoides totais, além de massa total do fruto. Apenas o Moke apresentou uma concentração de vitamina C superior aos demais. Pela correlação de Spearman, foi observado dependência positiva entre DPPH e TA, Vitamina C, TPC x MTF TFC, TA x Vitamina C, já as demais foram negativas. Com isso concluímos que, para características que avaliam as qualidades bioquímicas variadas entre as cultivares sendo que as Sucesso, Exito, Triunfo, Noa e Esplendor, tiveram destaque com mais características positivas, com relação ao rendimento a cultivar Sucesso apresenta destaque. Características bioquímicas são essenciais para qualidade do produto, sendo que influenciam diretamente no paladar do consumidor, sendo assim a comercialização e aceitação dessa hortaliça se torna descomplicada.

**Palavras-chaves:** *Capsicum annuum* L., hortaliças em miniatura, caracterização bioquímica.

<sup>1</sup> Mestranda em Agronomia, Universidade Estadual de Londrina - Londrina - PR- Brasil, karoline.pontes@uel.br;

<sup>2</sup> Graduanda em Agronomia, Universidade Estadual de Londrina - Londrina - PR- Brasil, aidafukuji@gmail.com;

<sup>3</sup> Doutorando em Agronomia, Universidade Estadual de Londrina -Londrina - Pr - Brasil, allisonfernando@gmail.com;

<sup>4</sup> Aluno de Iniciação Junior – IC da Universidade de Londrina (UEL), e-mail: marcelo6870@hotmail.com;

<sup>5</sup> Docente na Universidade Estadual de Londrina – Londrina – PR - Brasil, leandrosag@uel.br.