

Avaliação instrumental da cor e textura no processamento de pimenta.

Dutra, a. s.¹; furtado, a. a. l.²; deliza, r.²; ferreira, j. c. s.²; pontes, s. m.²; alves, p.l.s.³; ribeiro, c.s.c.⁴. ¹ufrij - Departamento de Tecnologia de Alimentos, – 23.890-000 Seropédica, RJ, Brasil; ²Embrapa Agroindústria de Alimentos, 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. ³Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UniRio, 22.290-240 Rio de Janeiro, RJ, Brasil. ⁴Embrapa Hortaliças, Brasília, DF, Brasil. E-mail: afurtado@ctaa.embrapa.br

Pesquisas sobre métodos de conservação de pimenta são necessárias para o ajuste dos parâmetros de processo de produção de conservas e para a disponibilização de tecnologias adaptadas à pequena produção. O objetivo deste trabalho foi avaliar a cor e textura instrumentais em três variedades de pimenta, pimenta de cheiro (*Capsicum chinense*), escabeche (*Capsicum baccatum*) e dedo de moça (*Capsicum baccatum*) desenvolvidas pela Embrapa Hortaliças, visando identificar o cultivar mais adequado para a industrialização na forma de conservas. As pimentas foram transportadas sob refrigeração para a planta-piloto da Embrapa Agroindústria de Alimentos onde foi realizada a seleção, lavagem com água clorada e a retirada dos pedúnculos. Em seguida, as pimentas foram branqueadas a 100°C/1min, e acondicionadas em embalagens de vidro de 200 mL, onde foram pasteurizadas a 100°C por 10, 20, 30 e 40 minutos. As amostras *in natura* e aquelas tratadas termicamente foram transformadas em purê e avaliadas em relação à cor por reflectância no colorímetro S & M Colour Computer modelo SM - 4 - CH da Suga, no sistema Hunter (L*, a*, b*) com abertura de 3cm de diâmetro, com 4 repetições por amostra. A firmeza foi avaliada no texturômetro TA.Hdi Texture Analyser utilizando o *probe* cilíndrico de 2mm de diâmetro, com 15 repetições. Os dados foram analisados através de ANOVA. Os resultados mostraram que o cultivar escabeche foi o que sofreu maior alteração em relação à cor e que as amostras submetidas a tempos de tratamento mais curtos apresentaram valores de firmeza mais próximas daqueles obtidos com o material *in natura*.