

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-183-22 QUANTIFICAÇÃO DE CLOROFILA POR MÉTODO CONVENCIONAL EM PIMENTA DE CHEIRO (*Capsicum chinense*) EM COMPARAÇÃO A EQUIPAMENTO COMERCIAL.

Autores: CERQUEIRA AP (Departamento de Fitotecnia – Universidade Federal do Tocantins – CUG/UFT) ; CARVALHO EEN (Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras -UFLA) ; FRANCA RC (Departamento de Fitotecnia – Universidade Federal do Tocantins – CUG/UFT) ; MONTEIRO SP (Departamento de Ecofisiologia - CUG/UFT) ; GARCIA BO (Departamento de Fitotecnia – Universidade Federal do Tocantins – CUG/UFT)

Resumo

Um dos fatores ligados à eficiência fotossintética de plantas é a clorofila, presente em todos os vegetais verdes (STREIT et al., 2005). A clorofila a é o pigmento utilizado na fase fotoquímica, enquanto os demais auxiliam na absorção de luz e na transferência da energia radiante para os centros de reação, chamados de pigmentos acessórios (TAIZ & ZIEGER, 2004). Objetivou-se determinar teores de clorofila em frutos de pimenta de cheiro (*Capsicum chinense*) comparando o método de extração convencional Dimetilformamida (DMF) com a eficiência do equipamento comercial clorofiLOG a fim de quantificar os teores de clorofila em frutos de pimenta de cheiro. As amostras em estágio de maturação fisiológica comercial de coloração verde-claro, foram adquiridas em horta comercial na cidade de Gurupi-TO. As leituras foram feitas no equipamento clorofilômetro portátil da marca - ClorofiLOG® modelo CFL 1030 e leitura da absorbância a 665 e 647nm pelo método convencional (Dimetilformamida – DMF / 7 dias em repouso a 4°C). Os valores médios para o método convencional para clorofila a, b e total foram 16,47; 6,61 e 23,16 mg.kg⁻¹ respectivamente e para o equipamento portátil 23,38; 5,19 e 28,58 índice de clorofila Falker. Concluiu-se que a leitura realizada com o aparelho clorofilômetro correlaciona positivamente para a determinação de teores de clorofila especialmente de clorofilas a e totais em frutos de pimenta de cheiro ao nível de 5% de probabilidade em comparação ao método convencional o que permite ao pesquisador maior rapidez na leitura dos dados na amostra in vivo e em tempo real e, portanto é economicamente mais vantajoso que o método convencional concordando também com o trabalho de Rigon et al, (2012) que constatou que as leituras com o equipamento portátil apresenta ótima precisão no teor de clorofila a para folhas de gergelim.