

CORRELAÇÕES FENOTÍPICAS ENTRE DESCRITORES MORFOLÓGICOS DE FRUTOS DE PIMENTA MURUPI (*Capsicum chinense* Jacq.)

*Julhia da Silva Matos de França*¹, *Mariana Gomes Moreira*², *Nádia Thauana Hölz Emanuel*²,
*Brainer William Cruz dos Santos*³

Resumo: A pimenta murupi (*Capsicum chinense*), é uma variedade tradicional da região amazônica conhecida por sua pungência e importância na culinária e na agricultura familiar. Com o aumento da demanda e a diversificação de mercados para produtos de pimenta no Brasil, torna-se essencial caracterizar geneticamente e morfológicamente essa pimenta para aprimorar seu cultivo e uso na agroindústria. O objetivo deste trabalho foi caracterizar descritores morfológicos de pimenta murupi cultivados no Sítio Ouro Verde, localizado na BR-174, vicinal 27, no município de Rorainópolis-RR, a fim de subsidiar o processo de seleção de matrizes promissoras para a produção de frutos. Foram coletadas 10 repetições de 4 morfotipos de pimentas: murupi originária do Amazonas (MA), murupi originária de Roraima (MR), e híbridas com pimenta-de-cheiro amarela (HA) e vermelha (HV). Os descritores morfológicos avaliados são recomendados pela IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute) para o gênero *Capsicum*. Foram analisados os seguintes parâmetros: comprimento e diâmetro do fruto, espessura da parede dos frutos (em mm); massa dos frutos frescos e matéria seca (em g) e teor de umidade. A matéria seca foi determinada após secagem em estufa a 80°C por 72 horas. Foram realizadas análises de variância (teste F), nos casos de significância, as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ($P < 0,05$) utilizando o Programa Genes. Dentro do grupo, de pimentas coletadas somente a espessura da parede dos frutos não apresentou variabilidade fenotípica. A maior média no comprimento do fruto foi observado em MR (94,3 mm), enquanto pimentas híbridas HV e HA apresentaram diâmetro dos frutos superiores, 20,3 e 15,8 mm, respectivamente. Foi observado médias de massa dos frutos e matéria seca superiores para pimentas HV. A massa dos frutos apresentou coeficientes de correlação superiores a 0,96 com as variáveis diâmetro e espessura da parede dos frutos e teor de umidade. Este resultado indica que, para as pimentas coletadas, há a tendência de que frutos de maior massa apresentem maior porcentagem de polpa e umidade. É possível que outras variáveis estejam influenciando na massa dos frutos. Logo, novos estudos com pimentas coletadas em diferentes regiões e outras de variáveis da planta podem explicar melhor essas correlações.

Palavras-chave: Murupi. *Capsicum*. Melhoramento genético. Pimentas.

Apoio financeiro: Pibict/IFRR.

¹Bolsista do Pibict/IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: julhiamatosifrr@gmail.com

²Estudante-voluntária do Campus Novo Paraíso.

³Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: brainer.santos@ifrr.edu.br