

Evaluación de compuestos antioxidantes en especies del género *Capsicum*

L. Mestre¹, M.Á. Moreno², O. Fayos¹, P. Mignard², C. Mallor¹ & A. Garcés-Claver¹

¹Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Departamento de Hortofruticultura. Instituto Agroalimentario de Aragón - IA2 (CITA-Universidad de Zaragoza), 50059 Zaragoza, España, lmestre@aragon.es, ofayos@aragon.es, cmallor@aragon.es, agarces@aragon.es

²Estación Experimental de Aula Dei (CSIC). Dpto. de Pomología, Apdo. 13034, 50080 Zaragoza, España, pmignard@eead.csic.es, mmoreno@eead.csic.es

Resumen

El pimiento (*Capsicum* spp.) es ampliamente valorado en la gastronomía mundial por sus distintas cualidades de sabor y calidad. Además es considerado una rica fuente de compuestos antioxidantes. Estos compuestos tienen cada vez mayor interés ya que juegan un papel importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares y de otras como el cáncer, la anemia y la diabetes. El objetivo de este trabajo ha sido evaluar el contenido de compuestos antioxidantes en 85 variedades pertenecientes a nueve especies del género *Capsicum*. A partir de los frutos maduros se determinó el contenido en capacidad antioxidante (RAC), flavonoides, fenoles totales y vitamina C, mediante espectrofotometría. El análisis estadístico (ANOVA) permitió detectar diferencias significativas ($p \leq 0,05$) para los contenidos de dichos compuestos entre variedades. La capacidad antioxidante osciló entre 94,7 mg/100 g de peso seco (ps) para la variedad C-159 (*C. chinense*) y 1161,7 mg/100 g para la variedad C-449 (*C. chinense*). El menor contenido de flavonoides fue de 47,9 mg/100 g ps en C-432 (*C. annuum*) y el mayor de 439,4 mg/100 g ps en C-306 (*C. cardenasii*). Respecto al contenido de fenoles, varió entre 358,8 mg/100 g ps para C-117 (*C. baccatum*) y 1771,9 mg/100 g ps para C-449 (*C. chinense*). Finalmente, para el contenido de vitamina C, los valores oscilaron entre 27,5 mg/100 g ps para C-153 (*C. chacoense*) y 1565,5 mg/100 g ps para BGHZ 181 (*C. annuum*). Se observó una correlación significativa positiva ($p \leq 0,01$) entre flavonoides y fenoles ($r=0,376$), fenoles y RAC ($r=0,723$) y fenoles y vitamina C ($r=0,461$), mientras que la correlación fue negativa para vitamina C y flavonoides ($r=-0,259$). Estos estudios son de gran importancia en los trabajos de mejora y selección para aumentar los contenidos de estos compuestos en las nuevas variedades.

Palabras clave: fenoles, flavonoides, pimiento, RAC, vitamina C