

## PIMENTAS – Cultivo e conservas



### PIMENTA

As pimentas e os pimentões pertencem à família Solanaceae e ao gênero Capsicum. É cultivada principalmente nos estados de MG, BA e GO. Consumidas no Brasil, principalmente na forma de conserva de fruto inteiro em vinagre ou azeite.

A pungência ou picância das pimentas deve-se a presença da capsaicina. A substância química que dá à pimenta o seu caráter ardido é exatamente esta que possui as propriedades benéficas à saúde. A capsaicina tem propriedades medicinais comprovadas, atua como cicatrizante de feridas, antioxidante, dissolução de coágulos sanguíneos previne a arteriosclerose, controla o colesterol, evita hemorragias, aumenta a resistência física. Além disso, influencia a liberação de endorfinas, causando uma sensação de bem-estar muito agradável, na elevação do humor.

#### CLIMA E SOLO

É cultivada em regiões de clima tropical com precipitação pluviométrica variável de 600 a 1.200 mm e uma temperatura média de em torno de 25°C. Temperaturas inferiores a 15°C prejudica o desenvolvimento vegetativo da planta. O solo mais recomendado é o que apresenta textura leve com pH entre 5,5 a 6,0 com boa drenagem.

#### VARIEDADES

As variedades de pimenta mais cultivadas no Brasil são: a) pimenta malagueta – fruto de 2cm de comprimento e em média 0,5 cm de largura e coloração vermelha forte.  
b) pimenta comari – fruto esférico e vermelho-escuro;  
c) pimenta de cheiro – fruto esférico e cor amarela;  
d) pimenta chifre de veado – cor vermelha ou amarela e frutos com 5 a 7 cm de comprimento e 1,5 de largura e apresentam curvas na extremidade.

#### PLANTIO

Nas regiões mais frias, o plantio deve ser feito de agosto a outubro e nas regiões mais quentes em qualquer época do ano. As sementes 2 ou 3 g por metro quadrado vão primeiro para sementeiras, distribuídas em sulcos distanciados 10 cm. Um grama contém 300 sementes. Para o plantio de 1 ha é preciso cerca de 300g de sementes. A germinação ocorrerá de 15 a 20 dias após o plantio e as mudinhas devem ser mudadas quando apresentarem de 4 a 6 folhas. As mudas devem ser transplantadas para o campo, canteiro ou vaso, com 15-20 cm de altura, cerca de 50-60 dias após a semeadura.

#### ADUBAÇÃO E CALAGEM

Fazer a correção da acidez do solo e adubação com base na análise química do solo. O solo deve ter boa drenagem e pH entre 5,5 a 6,8. Aplicar calcário para elevar a saturação de bases a 80%. Em situações onde é muito difícil fazer a análise química do solo, existem algumas aproximações que auxiliam o produtor quanto às quantidades e tipos de adubos a serem utilizados.

Recomenda-se o uso de 1 a 2 kg de esterco de curral curtido, 200 g de superfosfato simples e 20 g de cloreto de potássio por metro linear. A adubação com micronutrientes é importante, recomenda-se 2 kg/ha de B, 2 kg/ha de Zn e 10 kg/ha de S.

Até a fase de florescimento, as adubações de cobertura são feitas com em intervalos de 30-45 dias até o final do ciclo. Normalmente utilizam-se 30 kg/ha de N e 30 kg/ha de K<sub>2</sub>O.

#### TRATOS CULTURAIS

Manter a área livre de plantas daninhas por meio de capinas. As hastes lenhosas da maioria das variedades de pimenta dispensam o uso de tutor. Fazer a adubação de manutenção, utilizando 20 g de sulfato de amônio em cobertura com cerca de 30 dias após o plantio.

## **PRAGAS E DOENÇAS**

Os insetos e ácaros estão associados com o cultivo desde a sementeira até a colheita dos frutos. A maioria das espécies não causa dano econômico e algumas são consideradas benéficas, podendo ser predadores de outros insetos. A forma mais eficiente e econômica de prevenir os danos causados por

pragas e doenças é através do monitoramento da cultura. Portanto é prudente consultar um técnico com experiência e conhecimento na área de controle de pragas e doenças.

## **COLHEITA E RENDIMENTO**

A colheita é feita manualmente, de 100 a 120 dias após o plantio. O rendimento médio por ha varia de cultivar para outra. A malagueta produz 10 t/ha. A colheita no primeiro ano sempre é maior, muitos plantadores preferem renovar anualmente as suas culturas.

## **COMPOSIÇÃO**

O valor nutricional da pimenta é relativamente alto, por constituir boas fontes de vitaminas, principalmente C e, em tipos ingeridos secos, vitamina A. Apresenta ainda cálcio, ferro, caroteno, tiamina, niacina, riboflavina e fibras

## **COMERCIALIZAÇÃO**

O mercado para a industrialização da pimenta consiste, basicamente, na secagem, na conserva do fruto inteiro e na produção de molho. No processo de conserva do fruto inteiro, a pimenta é acondicionada em embalagens de vidro em solução com álcool, cachaça, vinagre, óleo de cozinha ou azeite. A variedade deve apresentar frutos com boa aparência, uniformidade no tamanho e na forma, polpa firme e boa conservação. Geralmente se comercializa em caixas de 12 kg. As pimentas menores são embaladas em garrafas, em conserva com vinagre, sal e óleos comestíveis. É muito comum a comercialização em feiras livres ou indústrias de conservas.

## **Como Fazer Pimenta em Conserva**

### **Esterilização**

Antes de fazer qualquer conserva é fundamental que os potes de vidro sejam esterilizados.

Escolha um pote de vidro que possua uma tampa que vede bem e lave com água e sabão ou detergente.

Pegue uma panela e forre o fundo com um pano limpo. Coloque o pote e cubra com água.

Deixe ferver por 15 minutos.

Quando faltar 5 minutos, jogue a tampa, para também ser esterelizada.

Deixe esfriar naturalmente, para que não quebre.

Depois que esfriar um pouco, coloque o pote e a tampa sobre um pano limpo com a boca para baixo e deixe secar.

### **Vinagre**

Use preferencialmente, vinagre branco com acidez entre 4 e 6% (40 a 60 gl).

### **Sal**

Utilize sal marinho ou sal limpo. Evite o sal iodado e o sal de mesa.

### **Branqueamento**

É um processo bastante utilizado em receitas de conserva. Se faz da seguinte maneira:

Coloque água numa panela e deixe que ferva.

Quando ferver, coloque o vegetal e deixe por 20 segundos.

Retire e transfira imediatamente para uma tigela com água gelada.

### **Álcool e Pinga**

Se você adicionar uma colher de álcool ou pinga nas conservas de vinagre ou azeite depois que estiverem prontas, a pimenta ficará bem mais picante.

### **Ervas e Especiarias**

Experimente adicionar ervas e especiarias às conservas para dar um toque especial.

As mais utilizadas são: louro, manjericão, tomilho, pimenta do reino, gengibre, cebolinha, salsinha e sementes de mostarda.

## **Formulação básica de Pimenta em Conserva**

### **Pimenta no Vinagre**

2 copos de vinagre branco de maçã ou arroz

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

pimentas selecionadas

Modo de preparo

Faça uma calda com o vinagre, o sal e o açúcar levando esta mistura para ferver por 2 minutos.

Faça o branqueamento das pimentas.

Coloque as pimentas num vidro esterilizado e jogue a calda quente de vinagre por cima. Deixe esfriar.

Conserve na geladeira.

### **Pimenta no Conhaque**

Conhaque

Pimentas Selecionadas

1 colher de açúcar

Esterilize o pote em que vão ser colocadas as pimentas.

Branqueie as pimentas.

Faça um corte pequeno longitudinal em cada pimenta e deixe os talos para uma melhor manipulação.

Encha o vidro com as pimentas e espalhe uma colher de açúcar por cima.

Complete o vidro com conhaque.

Deixe descansar em local fresco e seco de 15 a 30 dias, invertendo o vidro a cada dois dias.

Conserve depois na geladeira.

### **Pimenta no Azeite**

1 xícara de azeite de oliva extra virgem

1 dente de alho picado

6 gotas de suco de limão

pimentas selecionadas

Modo de preparo

Retire as sementes, as veias e o talo das pimentas

Frite o alho no azeite até ficar levemente dourado. Cuidado para não queimar.

Coloque as pimentas num vidro de conserva deixando um espaço livre de 2cm.

Aqueça uma xícara de azeite a 300 graus C.

Enfie o cabo de uma colher no meio das pimentas e abra um buraco.

Despeje o azeite quente, lentamente, para evitar que o azeite suba.

Complete o pote com azeite até atingir 0,5 cm da boca e tampe bem firme.

Deixe esfriar naturalmente.

Conserve na geladeira.