

Cultivo e Uso de Pimentas

Capsicum



**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Cultivo e uso de pimentas capsicum [livro eletrônico] / Patricia de Almeida Giannini... [et al.]. -- Seropédica, RJ : Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica, 2023.
PDF

Outros autores: Matheus Gonçalves dos Santos, Carlos Antônio dos Santos, Margarida Goréte Ferreira do Carmo.

ISBN 978-65-998904-1-3

1. Agricultura orgânica 2. Agroecologia
3. Pimenta capsicum - Produção 4. Receitas (Culinária) I. Giannini, Patricia de Almeida. II. Santos, Matheus Gonçalves dos. III. Santos, Carlos Antônio dos. IV. Carmo, Margarida Goréte Ferreira do.

23-163629

CDD-631.584

Índices para catálogo sistemático:

1. Produtos orgânicos : Consumo : Agricultura orgânica 631.584

Tábata Alves da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9253

As Pimentas e as Pimenteiras

Entende-se como “pimenta” os frutos ou condimentos com sabor picante ou ardido, ou que causam a sensação de ardor ou de queima quando em contato com a boca ou com a pele. As plantas que produzem os frutos da pimenta são as pimenteiras. No Brasil, conhecemos dois importantes grupos de pimentas: a pimenta-do-reino e as pimentas *Capsicum*, como a malagueta e a dedo de moça. A pimenta-do-reino (*Piper nigrum*) é uma especiaria originária da Índia que foi levada para Portugal e de lá introduzida no Brasil (Figura 1A). A planta que produz os frutos de pimenta-do-reino é trepadeira e perene. Temos também a pimenta-rosa, frutos da aroeira (*Schinus terebinthifolia*), que também é uma planta arbórea nativa da América (Figura 1B).



Figura 1. Frutos de pimenta do reino (A) e frutos de pimenta-rosa (B).

Fonte A: Pixabay – Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/pimenta-do-reino-a-textura-tempero-4498330/>

Fonte B: Pixabay - Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/pimenta-rosa-pimenta-pimenta-em-gr%C3%A3o-4194124/>

Fotos da Capa: Patricia de Almeida Giannini

Mas aqui vamos falar de pimentas *Capsicum* e suas variações conhecidas como pimenta malagueta, pimenta dedo de moça, pimenta biquinho, pimenta de cheiro e várias outras (Figura 2). Estas pimentas são originárias da América do Sul e América Central e são consumidas e utilizadas pelos povos indígenas da América há mais de 7000 anos. Curiosamente, estas pimentas fizeram um caminho inverso ao da pimenta-do-reino: foram levadas para a Europa no século XVI pelos colonizadores espanhóis e de lá para o mundo todo. E hoje, as maiores áreas plantadas e as maiores produções de pimenta no mundo estão na China e na Índia. Os maiores consumidores de pimentas *Capsicum* são os habitantes da Tailândia e da Coreia do Sul. Nestes países, as pessoas chegam a consumir uma média de 5 a 8 gramas de pimentas por dia. A Ásia produz 89% da pimenta consumida no mundo.



Figura 2. Exemplos da diversidade de pimentas de diferentes cores, formatos e pungência/picância.

Fonte: Patricia de Almeida Giannini

No Brasil, a produção de pimentas *Capsicum* gira em torno 75.000 toneladas por ano, em uma área cultivada em torno de 5.000 ha. A produtividade média é de 10 a 30 toneladas por ha (1 a 3 Kg por m²). Os Estados que mais cultivam pimentas são Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul. Não se tem informações, porém, sobre o consumo médio de pimentas pelas pessoas no Brasil.

Pimentas *Capsicum*

O nome *Capsicum* é uma referência ao sabor **picante, ardente** e, o nome pimenta é uma referência ao colorido ou à cor dos frutos. As pimentas *Capsicum* apresentam uma grande diversidade e variedade de cores, formatos, aromas, sabores e pungência ou picância. Dependendo da pimenta e da preferência de cada um, os frutos podem ser utilizados tanto em culinária do dia a dia como em pratos sofisticados ou ***gourmet***; em doces e salgados; consumidos crus ou *in natura* ou em conservas. Outra possibilidade é a produção de pimentas para a indústria de alimentos e farmacêutica. As plantas de pimentas podem também ser cultivadas em vasos e usadas para ornamentação e embelezamento de casas e jardins (Figura 3).



Figura 3. Plantas de pimenta ornamental (A) e pimenta biquinho (B).

Fonte A: Pixabay – Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/planta-pimenta-chili-colorido-5103998/>

Fonte B: Patrícia de Almeida Giannini

O sabor e Uso de Pimentas *Capsicum*

A picância ou pungência (= sabor picante) das pimentas depende dos teores de alcalóides, a capsaicina e a dihidrocapsaicina. Quanto mais elevado o teor destes alcalóides, mais picante é a pimenta.

É importante destacar que cada tipo de pimenta apresenta um teor diferente

destes alcalóides - desde muito baixo a muito alto – com sabores que vão desde muito suave a muito picante. Esta variação pode ser ilustrada por uma escala conhecida como escala de Scoville (Figura 4). O nível de tolerância e de apreciação à pungência/picância também varia de uma pessoa para outra. Importante destacar que algumas pessoas podem ser alérgicas às pimentas, especialmente às pimentas mais picantes, e apresentarem sintomas como formigamento da língua, irritações na pele, tosses, corizas, dentre outros.

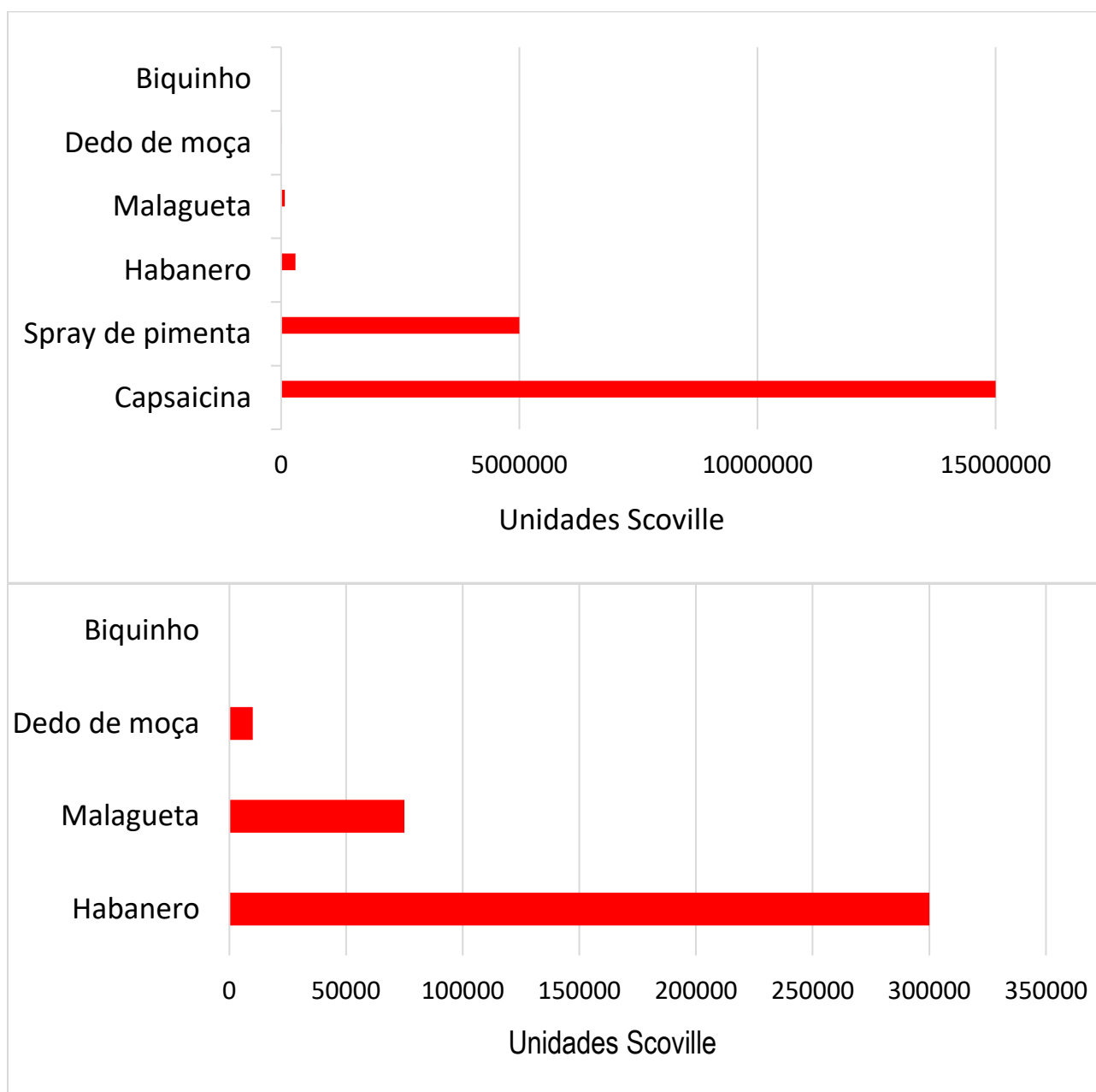


Figura 4. Comparativo entre algumas pimentas quanto à ardência, medida pela escala de Scoville dada em escala SHU (Unidades de Calor Scoville = Scoville Heat Units), que estima a diluição em água necessária até a neutralização total do sabor picante.

Outro destaque diz respeito à concentração destes alcalóides nas diferentes partes dos frutos. Ela é maior ou mais concentrada na região da placenta, parte branca do interior dos frutos e que abriga as sementes, conforme a Figura 5.



Figura 5. Partes dos frutos, mostrando a polpa ou mesocarpo, placenta e sementes.

Fonte: Margarida Goréte F. do Carmo

Além destes alcalóides que conferem o sabor picante, as pimentas *Capsicum* também tem valor nutricional e nutracêutico por serem ricas em vitamina C, carotenóides e compostos fenólicos com ação antioxidante e antiinflamatória.

Outro uso possível das pimentas é no preparo de pós e extratos para controle alternativo de pragas agrícolas, ou em plantas domésticas e de jardins. Este uso se baseia nas propriedades ou efeito repelente, fagoínibidor e inseticida. Para este uso existem algumas variações de “receitas” e recomendações com formulados na forma de pós e extratos em água, vinagre, álcool e óleos, obtidos de sementes ou polpa dos frutos.

Espécies de Pimenta *Capsicum*

Existem mais de 20 espécies e variedades botânicas de pimentas *Capsicum*. No entanto, apenas quatro espécies de pimenta são mais cultivadas no Brasil: *Capsicum annum*; *C. baccatum*; *C. chinense* e *C. frutescens*. Cada uma destas espécies apresenta diferentes tipos de pimentas. Os nomes populares das pimentas e as preferências das pessoas variam muito de uma região para outra (Ver tabela 1).

Tabela 1. Exemplos de pimentas produzidas e consumidas no Brasil.

Pimenta	Espécie	Característica	Uso
Jalapeño	<i>C. annuum</i>	Picante	Frescas; molhos líquidos de frutos verdes ou maduros; desidratada ou em pó; conservas
Pimenta doce	<i>C. annuum</i>	Suave a pouco picante	Produção de pápricas doces Consumo fresca
Chapéu de frade ou Cambuci	<i>C. baccatum</i>	Suave a levemente picantes	Fresca
Dedo-de-moça ou Chifre-de-veado	<i>C. baccatum</i>	Média	Fresca; molhos; conservas; pimenta 'calabresa' (polpa + semente desidratadas)
Cumari	<i>C. baccatum</i> var. <i>praetermissum</i>	Picante	Conservas Colhida verde
Biquinho	<i>C. chinense</i>	Suave	Fresca, conservas, geléias
Bode	<i>C. chinense</i>	Picante	Fresco (frutos verdes) e em conservas (frutos maduros)
De Cheiro	<i>C. chinense</i>	Doce a picante	Fresca
Malagueta	<i>C. frutescens</i>	Muito picante	Fresca, molhos e conservas

Importante saber que a identificação da espécie de pimenta não é feita com base no formato de fruto ou pungência/picância mas sim com base em uma série de características como número de flores e frutos por nó, posição da flor e do pedicelo, coloração da corola e da antera, presença ou ausência de manchas nos lobos das pétalas dentre outras (Figura 6). Ainda, muitas vezes frutos similares quanto à aparência podem ter sabores distintos. Vide a pimenta conhecida com Chapéu de Frade ou Cambuci que são doces e suaves, mas podendo-se encontrar frutos com a mesma aparência mas de sabor picante. Ou seja, não é o formato e aparência do fruto que determina o seu sabor, mas a genética da planta e até mesmo as condições de clima em que são produzidos.

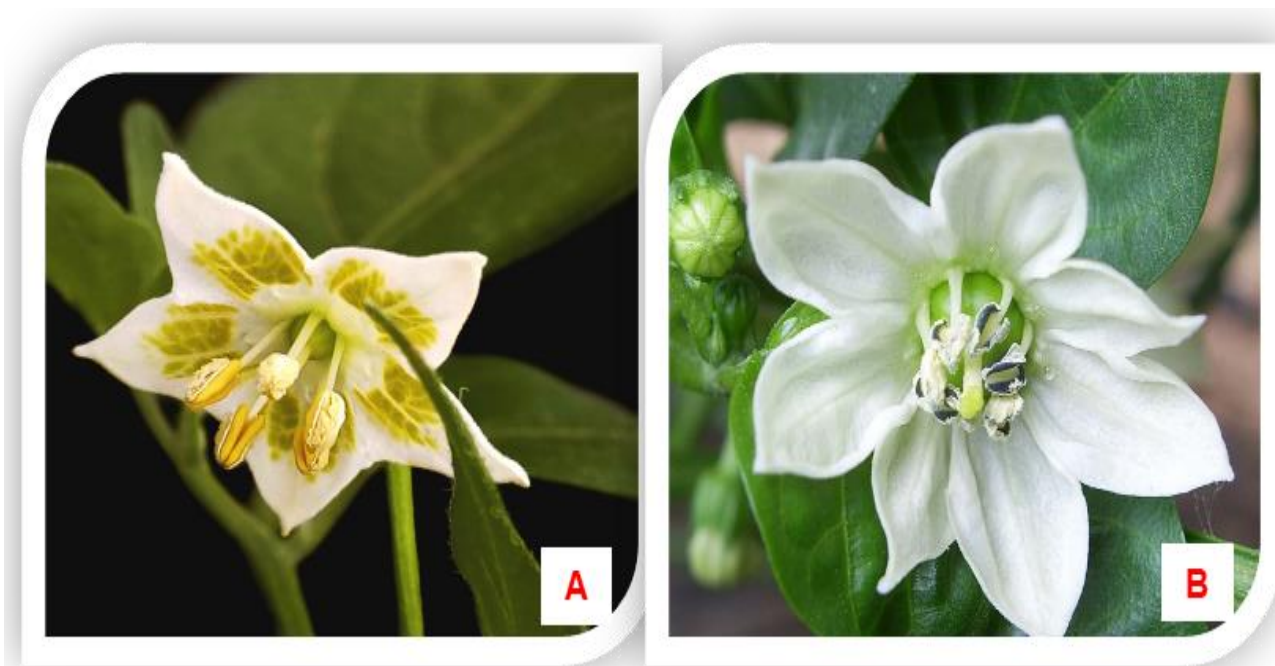


Figura 6. Exemplos de flores de *Capsicum baccatum* e de *C. annum*

Fonte A: Wikimedia Commons, CC BY 2.0. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Capsicum_baccatum_flower_01.jpg

Fonte B: Wikimedia Commons, CC BY 2.0. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Capsicum_annuum_flower.JPG

Ainda, as pimentas são plantas autógamas, ou seja, se autopolinizam. No entanto, pode ocorrer polinização cruzada, de 2 a 90%, quando as variedades são cultivadas próximas uma das outras. Assim, para a produção e coleta de sementes é fundamental garantir o isolamento das plantas matrizes ou efetuar a proteção das flores para evitar a ocorrência de polinização cruzada.

As principais espécies de pimentas conhecidas no Brasil são: 1) *C. annum* que engloba os pimentões e as pimentas doces, usadas para produção de páprica e consumo fresco, além de pimentas mais picantes como as pimentas Jalapeño e Cayenne; 2) *C. baccatum* que engloba pimentas conhecidas como dedo-de-moça, chifre-de-veado e cambuci ou chapéu de frade além da pimenta cumari ou pimenta passarinho; 3) *C. chinense* que engloba a pimenta Habanero, popular no México, e as pimentas 'De Cheiro', 'Bode', 'Cumari do Pará', 'Murici', 'Murupi', Biquinho dentre outras; 4) *C. frutescens*, que engloba a pimenta mais conhecida no Brasil, a pimenta Malagueta, além das pimentas Tabasco, que batiza o molho Tabasco. As pimentas desta última espécie são extremamente picantes, possuem frutos pequenos de formato alongado e de coloração vermelha quando maduros. Exemplos de frutos de pimentas de diferentes espécies são mostrados na Figura 7.



Figura 7. Exemplos de frutos de pimenta biquinho (A), chapéu de frade ou Cambuci (B), malagueta (C), bode (D), De Cheiro (E), dedo-de-moça (F), Cumari (G), Jalapeño (H) e Habanero (I)

Fonte A: Patricia de Almeida Giannini. Fonte B: Carlos A. Dos Santos.

Fonte C: Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/pimenta-malagueta-vegetais-alimentos-3718928/>

Fonte D: Geovani Bernardo Amaro - Embrapa Hortaliças. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/pimenta/pre-producao/caracteristicas/cultivares>

Fonte E: Wikimedia Commons, CC BY 2.0. [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pimenta_de_cheiro_\(40615748253\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pimenta_de_cheiro_(40615748253).jpg)

Fonte F: Embrapa Territorial. Disponível em: https://www.embrapa.br/bme_images/o/172960040o.jpg

Fonte G: Wikimedia Commons, CC BY 2.0. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:PimentaCumariDSC9383.jpg>

Fonte H: Pixabay – Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/jalapeno-pimentas-vermelho-2708676/>

Fonte I: Pixabay - Disponível em: <https://pixabay.com/pt/photos/pimenta-habanero-habanero-2804/>

As plantas de Pimentas *Capsicum*

Plantas de pimenta, as pimenteiras, de acordo com a espécie e a variedade, podem ter porte pequeno a grande, ou seja herbáceas ou arbustivas, com altura que pode variar de 1,0 a 4,0 m. Podem também apresentar ciclo curto ou anual a ciclo bem longo ou perene. As hastes e as folhas podem apresentar variação de cor, esverdeadas ou arroxeadas e ramos bifurcados. O seu caule não produz raízes adventícias e é muito sensível a podridões, podendo facilmente apodrecer quando fica em contato com solo úmido. O seu sistema radicular é pivotante e pode atingir de 0,5 a 1,5 m de profundidade. No entanto, quando se faz o plantio com mudas, as raízes ficam mais superficiais.



Figura 8. Exemplos de pimenteiras em diferentes estágios de crescimento.

Fonte: Patricia de Almeida Giannini

Produção de Pimentas *Capsicum*

Planejamento, local, sol e época de plantio

Para cultivo de pimentas temos que fazer uma programação e organização e observar alguns cuidados de forma a obter boa produção e frutos de boa qualidade. De certa forma, podemos ordenar algumas prioridades a serem cumpridas como: definir a época de plantio, o local e tamanho da área a ser plantada; escolher o tipo de pimenta e a(s) variedade(s) a ser(em) plantada(s); avaliar a disponibilidade de água e como será feita a irrigação; estudar o mercado e forma como será comercializada e; averiguar como e onde irá adquirir as mudas ou planejar a produção das mudas.

A época de plantio depende do local e do clima da região. Deve-se programar o plantio de tal forma fugir de períodos muito frios e muito quentes, especialmente no períodos de colheitas. A condição ideal para produção de pimentas são aquelas com temperaturas medianas, de 20°C a 30°C, e com pouca chuva. Em temperaturas muito baixas o crescimento das plantas é muito lento e no calor extremo, além aumentar o ataque de pragas compromete o florescimento e desenvolvimento dos frutos. No período de verão, o calor e as chuvas afetam a produção, a qualidade e a conservação pós-colheita dos frutos. As pimenteiras produzem bem em ambientes protegidos pois toleram ambientes com leve sombreamento. Importante, porém, que se tenha luz ao longo de todo o dia, evitando-se assim locais próximos a construções ou árvores que impliquem em sombras sobre a lavoura.

Na escolha e definição do local onde será feito o plantio, deve-se ter atenção com alguns detalhes. A área **não** pode ser sujeita a encharcamentos, pois as pimenteiras são muito sensíveis ao excesso de água e muito suscetíveis a podridões de raiz e de colo (Figura 9). Se o solo for em baixada e sujeito a eventuais encharcamentos, sugere-se fazer o plantio em canteiros mais altos. Deve-se optar por áreas com solos mais férteis e ricos em matéria orgânica. Em solo pobres e ácidos, deve-se fazer a aplicação de calcário dolomítico cerca de 90 dias antes do plantio da pimenta. E, na semana do plantio fazer uma boa adubação orgânica, conforme a disponibilidade local de esterco, compostos orgânicos ou resíduos orgânicos. No caso de aplicação de esterco ou cama de aviário, estes devem estar bem curtidos para melhoria de sua qualidade e segurança.



Figura 9. Sintomas de podridão de raiz e/ou de colo em plantas de pimentas cultivadas em área com excesso de água, ou causada pelo abafamento da base do caule.

Fonte: Patrícia de Almeida Giannini

Para plantios maiores é importante fazer uma análise de fertilidade do solo para um correto cálculo das doses de calcário e de fertilizantes (Tabela 2). Para plantios menores pode-se trabalhar com doses aproximadas de alguns adubos orgânicos que devem ser aplicados e misturados no solo das covas alguns dias antes do transplante das mudas. Além dos adubos orgânicos, outros adubos como termofosfato e sulfato de potássio, que são fontes de fósforo e potássio, respectivamente, podem ser aplicados na **adubação de plantio** (Tabela 2). O enriquecimento do solo com matéria orgânica é muito importante no cultivo de pimentas. Este deve ser feito por meio da aplicação de esterco, compostos orgânicos ou de pré-cultivos para adubação verde.

Como as plantas de pimenta tem ciclo longo, é necessário periodicamente fazer algumas **adubações de cobertura**. Estas adubações devem ser feitas à medida que as plantas crescem com a aplicação de fertilizantes orgânicos (esterco, bovino ou de aves, resíduos vegetais como a torta de mamona) e rochas sulfato de potássio.

Cada um destes adubos contém um ou mais nutrientes necessários para o desenvolvimento da planta e deve ser aplicado na quantidade e momentos mais adequados. Os nutrientes principais exigidos pela pimenteira são o nitrogênio (N), fósforo (P), potássio (K), cálcio (Ca) e magnésio (Mg). É impossível, porém, fazer uma recomendação geral para adubação de pimenta pois o adubo a ser aplicado e a quantidade dependerá da fertilidade do solo e da disponibilidade local de adubos. Ainda, como vimos, temos vários tipos e variedades de pimentas, que são muito diferentes quanto à duração do ciclo e produtividade. Outro ponto a considerar é o nível tecnológico e expectativa de produção.

Em pequenas quantidades, o cultivo de pimenta também pode ser feito em vasos e em locais com telas tipo sombrite, pois a pimenta aceita ambientes levemente sombreados. Esta é uma alternativa que pode viabilizar a produção nas épocas mais quentes do ano.

Tabela 2. Sugestão de adubos para adubação de pimenta.

Adubo/Função	Quando?	Quantidade?
<p>Calcário</p> <p>Correção de acidez</p> <p>Fonte de Ca e Mg</p>	3 meses antes do plantio das mudas	<p>Depende da análise do solo.</p> <p>Aplicado a lanço e incorporado ao solo do canteiro ou da área</p>
<p>Termofosfato Yoorin</p> <p>Fonte de P</p>	No plantio	
<p>Torta de mamona</p> <p>Fonte de N e outros nutrientes</p>	<p>Antes do plantio e a cada 1 ou 2 meses enquanto tiver colheita</p>	
<p>Sulfato de potássio</p> <p>Fonte de K</p>		
<p>Esterco de bovino</p> <p>Fonte de N e outros nutrientes</p>	Uma semana antes do transplante das mudas	
<p>Esterco de aves</p> <p>Fonte de N, K e outros nutrientes</p>	Uma semana antes do transplante das mudas	

As mudas

A implantação das lavouras de pimentas devem ser feitas com a utilização de mudas de boa qualidade, produzidas em bandejas limpas e com substrato isento de contaminação (Figura 10). As bandejas devem ser mantidas em ambiente distante de outras lavouras ou protegidas por telas, com boa incidência de luz solar e irrigadas uma ou mais vezes por dia. As sementes podem levar de uma a duas semanas para germinarem. As mudinhas tem um crescimento inicial muito lento, podendo levar de 45 a 60 dias para ficarem prontas. O tempo de formação da muda depende da temperatura, da qualidade do substrato e dos cuidados adotados como regas uma a duas vezes por dia, aplicação de adubos orgânicos. Neste caso pode ser feita a aplicação peneirando-se cama de ave bem curtida sobre as bandejas e irrigando-se em seguida. Normalmente, as mudas estão prontas quando atingem cerca de 12 a 20 cm de altura e apresentam raízes bem desenvolvidas e compactas.



Figura 10. Produção de mudas de pimenta em bandejas.

Fonte: Patricia de Almeida Giannini

Após o plantio devemos seguir cuidando das plantas fornecendo água, eliminando outras plantas que venha a crescer no vaso ou canteiro e colocando mais adubos assim que começam a florescer, por volta de 30 dias após o transplante, dependendo da variedade e da temperatura, e a cada 30 dias, enquanto a planta estiver produzindo.

Transplante das mudas

As mudas devem ser transplantadas para o campo, ou para os vasos, e dispostas diretamente nas covas já adubadas. **Não se deve cobrir a base do caule**, ou colo da planta com solo e nem quando se coloca palha ou cobertura morta ao redor das plantas. O espaçamento entre as plantas em geral fica entre 1,0 a 1,5 m entre fileiras e 0,5 m a 0,80 m entre plantas. A definição do espaçamento depende do porte da planta e da duração do ciclo. O transplante das mudas deve ser feito em dias mais frescos ou nos horários mais frescos dos dias. No transplante deve-se tomar alguns cuidados como selecionar as mudas mais bem formadas, depositar nas covas de forma a não haver contato direto das raízes com os adubos aplicados, não cobrir a região do coleto ou parte basal do caule. Logo após o transplante, deve ser feita uma boa irrigação para facilitar e acelerar o pegamento das mudas. O método de irrigação a ser usado dependerá dos recursos e sistemas disponíveis pelo produtor.

Cuidados com as plantas

A partir do transplante das mudas, devem ser iniciados os cuidados com a planta que incluem atenção diária com o ataque de formigas cortadeiras e de outras pragas; capinas ou arranquio do mato que cresce ao redor das plantas ou nos canteiros; irrigação diária ou a cada dois três dias dependendo do solo, da temperatura e da ocorrência de chuvas.

O método de irrigação a ser usado dependerá dos recursos e sistemas disponíveis pelo produtor. No entanto, deve-se evitar sistemas de irrigação que levem ao molhamento prolongado das folhas por favorecerem o desenvolvimento de doenças. A frequência também pode variar conforme a umidade do ar e o tipo de solo. Em períodos mais secos e solos arenosos (ou seja, que contenham mais areia), a irrigação poderá ser feita a cada dois dias, já em condições mais úmidas e solos mais argilosos (ou seja, que contenham mais argila), a irrigação poderá ser mais espaçada. De qualquer forma é importante saber que **não tem como produzir pimentas sem água ou sem irrigação**. Em solo seco a planta ficará murcha, ocorrerá queda de flores e de frutos e a produção será muito prejudicada. O excesso de água também é prejudicial às plantas.

As plantas invasoras, ou o mato, que cresce nos canteiros ou vasos devem ser arrancadas manualmente ou com capinas superficiais para não ferir as raízes da pimenteira. Pode-se também optar pelo uso de algum tipo de cobertura do solo para inibir o crescimento do mato como a distribuição de palhada (cobertura morta) ou alguma cobertura sintética (plástico mulching para cobertura de solo ou rafia de solo). A cobertura do solo também ajuda a conservar a umidade e reduzir a necessidade de irrigação. No entanto, se for utilizar o plástico deve-se usar a irrigação por

gotejamento e distribuição dos gotejadores abaixo da lona.

À medida que as plantas crescem pode ser necessária a colocação de estacas de bambu para amarrar e sustentação das plantas. Isto visa evitar que elas tombem e entre em contato com o solo o que vai dificultar o manejo, as colheitas e a qualidade dos frutos. Note-se que as plantas de algumas pimentas são pequenas e firmes o que dispensaria o estaqueamento.

Assim que as plantas florescerem, o que pode ocorrer por volta 30 a 40 dias após o transplante dependendo da variedade e do ambiente, deve-se fazer uma nova adubação com os adubos que contenham nitrogênio como a torta de mamona e esterco animal e sulfato de potássio. Ao adubar, **NÃO** colocar o adubo perto da planta para evitar danos ao caule e morte das plantas. Essa adubação, conforme já informado, pode ser repetida periodicamente enquanto as plantas estiverem produzindo.

Um problema possível durante o cultivo é o aparecimento de insetos-pragas e de algumas doenças que podem ser causadas por fungos, bactérias ou vírus. Em geral estes problemas são maiores em lavouras velhas ou mal cuidadas, ou quando se faz o plantio de pimenta próximo a lavouras antigas de tomate, pimentão ou outra hortaliça.

Como, em geral, os frutos são consumidos maduros, as primeiras colheitas são feitas a partir de 60 dias após o transplante das mudas quando os primeiros frutos começam a amadurecer. As colheitas podem persistir por mais de 3 a 6 meses. A colheita deve ser feita com cuidado para não ferir os frutos cortando-se o pedúnculo, ou cabinho. Como são muito perecíveis, devem ser rapidamente selecionados limpos e comercializados ou usados no preparo de alimentos ou de conservas. Este processo deve ser feito em ambiente bem ventilado, fresco e sem sol. Quanto menor for o fruto menor é o rendimento da colheita, sendo este um problema na produção de pimentas: a alta necessidade de mão de obra para colheita dos frutos.

Uso de Pimenta no Controle de pragas

A pimenta tem ação repelente a alguns insetos e pode ser usada com o propósito de reduzir o ataque de pragas em plantas. Para isso, pode-se fazer um extrato de pimenta, ou de sementes de pimenta que deve ser curtido por cerca de uma a duas semanas. Na hora de aplicar, deve ser diluído e pulverizado nas plantas ou próximo às plantas. A adição de detergente líquido na hora de pulverizar pode melhorar a eficiência.

Pessoas sensíveis devem tomar cuidado na hora de pulverizar para evitar reações alérgicas e desconfortos pelo contato com os compostos voláteis liberados durante a pulverização.



Receita de Geléia de Pimenta Biquinho



Ingredientes

- 1) 300 g de pimentas biquinho maduras e frescas
- 2) pimentas dedo-de-moça
- 3) 300 g de açúcar cristal (1 e 1/2 xícara aproximadamente)
- 4) 03 maçãs grandes
- 5) Suco de 03 laranjas
- 6) 300 mL de água

Modo de Preparo

- a) Rale as maçãs com casca e sementes, reserve;
- b) Bata a pimenta biquinho no liquidificador com um pouco de água e passe a mistura por uma peneira pressionando com uma colher para que restem apenas as sementes. Reserve;
- c) Coloque em uma panela o suco das laranjas, a pimenta biquinho peneirada e a maçã ralada;
- d) Acrescente as pimentas dedo de moça, sem as sementes e cortadas fininhas, e o açúcar. Leve ao fogo brando e mexa de vez em quando.
- e) Deixe apurar em fogo brando e sem tampar a panela, por cerca de uma hora, ou até obter uma consistência de geléia rala.
- f) Esterilize alguns potes de vidro, seque-os. Quando a geléia estiver pronta é só acondicioná-la nesses potinhos e guardar na geladeira.

Observação: Utilizei as 2 pimentas dedo-de-moça porque as pimentas biquinhos não ardem e quero um pouco de ardor suave na geléia.



Receita de Geléia de Pimenta Dedo de Moça



Ingredientes

- 1) 06 maçãs grandes raladas (com casca)
- 2) 05 pimentas dedo de moça
- 3) Suco de 03 laranjas
- 4) 300 g de açúcar cristal (1 e 1/2 xícara aproximadamente)
- 5) 01 pitada de sal

Modo de Preparo

- a) Comece cortando as pimentas ao meio, retire todas as sementes e pique bem picadinha;
- b) Rale as maçãs e coloque numa panela com as pimentas e os demais ingredientes;
- c) Misture tudo muito bem e leve ao fogo brando, mexendo de vez em quando. Ao começar a ferver, abaixe o fogo e tampe a panela;
- d) Deixe cozinhar até que a mistura se desgrude dos lados da panela e permita ver o fundo ou até que fique cremoso;
- e) Desligue o fogo e transfira para potes esterilizados.



Cultivo e Uso de Pimentas *Capsicum*

Autores:

Patricia de Almeida Giannini; Matheus Gonçalves dos Santos;
Carlos Antônio dos Santos; Margarida Goréte Ferreira do Carmo

Ano 2023

Contatos

giannini.ufrj@gmail.com
gorete.carmo1@gmail.com

Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica



Realização/Apoio:



UFRRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL
DO RIO DE JANEIRO



Programa de Pós-Graduação em
Agricultura Orgânica



PREFEITURA DE
MARICÁ
#MaisPertoDeVocê



CODEMAR
MARICÁ DESENVOLVIMENTO



FAPERJ
Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo
à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

Biotech
M A R I C Á



Secretaria de
Agricultura, Pecuária, Pesca
e Abastecimento
**GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO**