

## **Conservação pós-colheita de pimentas da espécie *Capsicum chinense* com filme de PVC em duas temperaturas.**

**Otávio Gravina<sup>1</sup>; Gilmar P. Henz<sup>2</sup>, Sabrina I. C. de Carvalho<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>UFV, Viçosa-MG; <sup>2</sup>Embrapa Hortaliças, C. Postal 218, 70359-970 Brasília-DF

### **RESUMO**

Diferentes tipos de pimentas da espécie *Capsicum chinense* são cultivados e consumidos *in natura* no Brasil. O objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação pós-colheita de quatro tipos de pimentas ('Murupi', Cumari do Pará', 'Bode Vermelha' e 'Bode Amarela') embaladas em filme de PVC e mantidas a 8°C e 24°C. Foram avaliados os seguintes tratamentos: frutos embalados em bandejas de isopor pequenas ( $\pm 50$ g/unidade) envoltas com filme de PVC mantidos a 8°C e 24°C, comparados com uma testemunha sem embalagem mantida a 24°C. O delineamento experimental foi casualizado, com três repetições por tratamento. A perda de matéria fresca das pimentas foi avaliada através de pesagens diárias dos frutos acondicionados nas embalagens. As pimentas de *Capsicum chinense* do tipo 'Cumari do Pará', 'Murupi', 'Bode Vermelha' e 'Bode Amarela' apresentaram comportamento semelhante. A média de perda de matéria fresca diária das pimentas, foi aproximadamente 2,5% para os frutos mantidos a 24°C sem embalagem; 0,9% para os frutos mantidos a 24°C com embalagem; e de apenas 0,2% para os frutos mantidos a 8°C com embalagem. Após uma semana de armazenamento a 24°C e sem embalagem, os frutos tornaram-se desidratados, com aspecto de enrugamento e sem valor comercial. Após 22 dias de armazenamento, as pimentas mantidas a 8°C com embalagem de PVC apresentaram pequena perda de matéria fresca, variando de 2,7% para a pimenta 'Cumari' até 4,8% para a pimenta 'Murupi'.

Palavras-chave: pimenta, embalagem, pós-colheita

### **ABSTRACT**

**Postharvest behaviour of four types of *Capsicum chinense* fruits wrapped with PVC film and kept at two temperatures.**

Hot peppers cvs. 'Murupi', Cumari do Pará', 'Bode Vermelha' and 'Bode Amarela' were packed in small Styrofoam trays covered by PVC films and kept at 8°C and 24°C to evaluate the loss of fresh weight. The experiment was carried out in a randomized design, with three replicates per treatment (each tray had  $\pm 50$ g of

fruits per unit); the check treatment was unpacked fruits kept at 24°C. Fresh weight loss evaluation was performed daily, and unpacked fruits kept at 24°C lost 2,5% per day; PVC-packed fruits maintained at 24°C lost 0,9% per day; and those fruits kept at 8°C lost only 0,2% per day. After 22 days, those fruits kept at 8°C with PVC wrapping showed small fresh weight loss, ranging from 2,7% (hot pepper 'Cumari do Pará') to 4,8% ('Murupi').

**Key-words:** *chilles, hot peppers, wrapping*

As pimentas foram possivelmente os primeiros aditivos alimentares utilizados pelas civilizações antigas do México e da América do Sul. Suas características atribuem aroma, cor e sabor aos alimentos tornando-os mais atraentes. Além de estimulantes do apetite e auxiliares da digestão os frutos de *Capsicum* são fontes importantes de três antioxidantes naturais: vitamina C, carotenóides e vitamina E.

O mercado para as pimentas é muito segmentado e diversificado, devido a grande variedade de produtos e subprodutos, usos e formas de consumo, sendo dividido basicamente em produtos *in natura*, formas processadas e ornamentais. Os produtos com base em pimentas incluem molhos, conservas, páprica, pimenta calabresa, frutos desidratados, geléias, pasta de pimenta, além de ser um ingrediente em diversos produtos alimentícios e ingrediente ativo na formulação de preparados farmacêuticos e cosméticos.

As pimentas mais comuns no mercado brasileiro são 'Malagueta', 'Bode', 'Cumari do Pará', 'Murupi', 'Dedo de Moça', 'Jalapeño' e 'De Cheiro', comercializadas *in natura* em pequenas quantidades (50-100g) em sacos plásticos perfurados, embalagens do tipo "PET" ou em bandejas de isopor recobertas com filmes de PVC. Em feiras, estas pimentas são comercializadas a granel, sendo a unidade de venda um copo de vidro (200-250ml) ou litro, medido com uma lata de óleo vazia ou outra embalagem equivalente. As formas embaladas vendidas em supermercados precisam conter informações básicas sobre o produto, como composição centesimal e prazo de validade. O objetivo deste trabalho é verificar a conservação pós-colheita e a perda de matéria fresca

de pimentas da espécie *Capsicum chinense* em diferentes temperaturas com e sem embalagem de PVC.

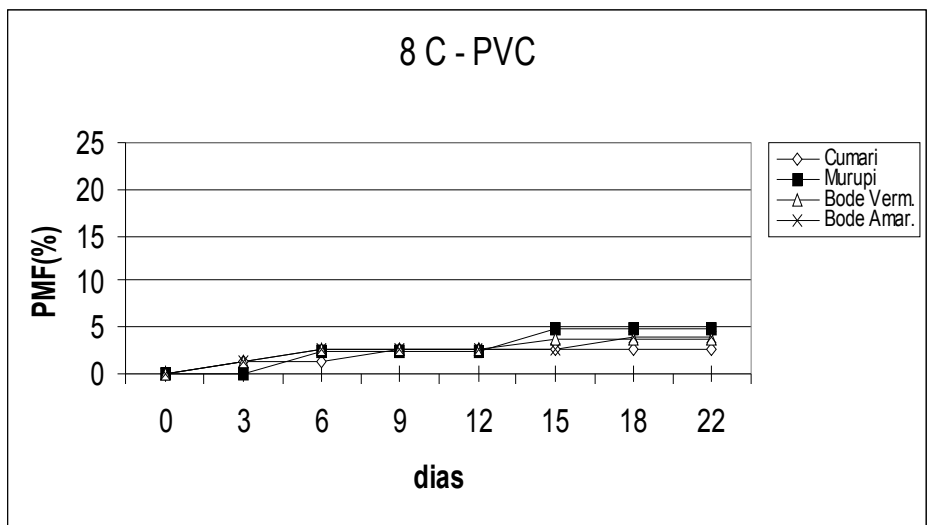
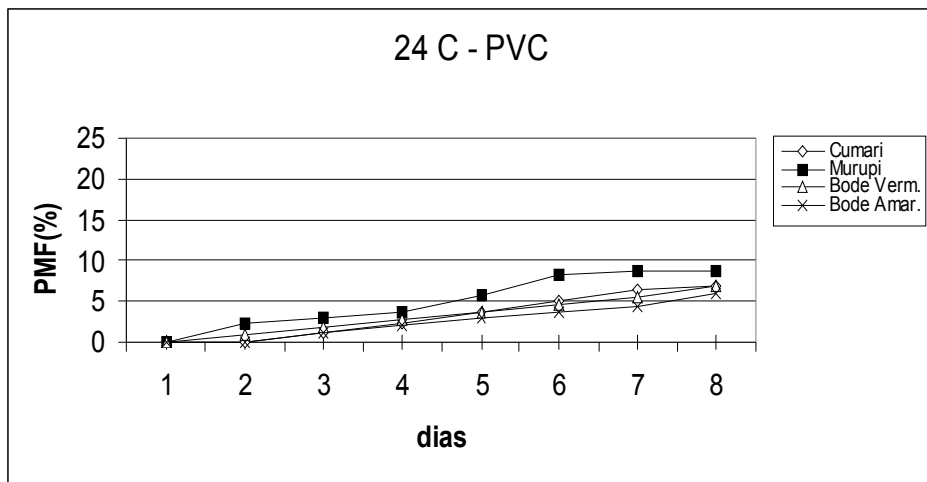
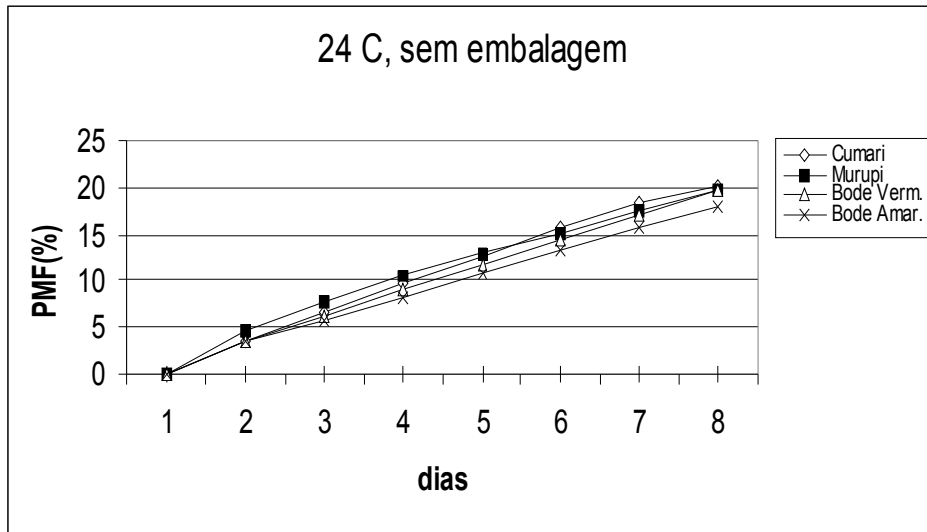
## **MATERIAL E MÉTODOS**

Pimentas dos tipos 'Cumari do Pará', 'Murupi', 'Bode Amarela' e 'Bode Vermelha' utilizadas no trabalho foram cultivadas no campo experimental da Embrapa Hortaliças, Brasília-DF, de acordo com os tratamentos culturais usuais na região. Os frutos foram colhidos manualmente pela manhã com o pedúnculo e acondicionados em sacos plásticos. No laboratório, foram selecionados frutos sem danos aparentes, maduros, com tamanho e aparência comercial. Os frutos foram acondicionados em bandejas de isopor pequenas (10x10x2cm), com  $\pm 50$ g/unidade, embaladas com filme de PVC e mantidos a 8°C e 24°C. Os dois tratamentos foram comparados com uma testemunha sem embalagem mantida a 24°C. O delineamento experimental foi casualizado, com três repetições por tratamento. A perda de matéria fresca das pimentas foi avaliada através de pesagens diárias dos frutos acondicionados nas embalagens.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

As pimentas de *Capsicum chinense* do tipo 'Cumari do Pará', 'Murupi', 'Bode Vermelha' e 'Bode Amarela' apresentaram comportamento semelhante. A média de perda de matéria fresca (PMF) diária das pimentas foi aproximadamente 2,5% para os frutos mantidos a 24°C sem embalagem; 0,9% para os frutos mantidos a 24°C com embalagem; e de apenas 0,2% para os frutos mantidos a 8°C com embalagem. Após uma semana de armazenamento, os frutos mantidos a 24°C e sem embalagem tornaram-se desidratados, com aspecto de enrugamento e sem valor comercial. No mesmo período de tempo, as pimentas embaladas com PVC e mantidas a 24°C apresentaram problemas com deterioração causada por fungos e bactérias, cuja proliferação foi favorecida pela formação de uma câmara úmida. Após 22 dias de armazenamento, as pimentas embaladas com PVC e mantidas a 8°C apresentaram pequena perda de matéria fresca, variando de 2,7% de 4,8% para as pimentas 'Cumari' e 'Murupi', respectivamente. Nesta condição, a

incidência de fungos foi reduzida e as pimentas conservaram-se adequadamente, comprovando a eficiência do resfriamento e embalagem.



**Figura 1.** Perda de matéria fresca (PMF) em quatro tipos de pimenta (*Capsicum chinense*) mantidas a 8°C (filme de PVC) e 24°C (com e sem filme de PVC). Brasília-DF, 2004.