

Antepasto de pimenta biquinho

Adriana Nogueira Alves

Aluna Especial do Mestrado em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)

Karina Aparecida Damasceno

Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)

Laila Matos Pereira Ribeiro

Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)

Márcio Ferraz Cunha

Aluno Especial do Mestrado em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)

Roselane Maria Simplício Gonçalves

Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)

Carlos Antônio Alvarenga Gonçalves

Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Triângulo Mineiro (IFTM)



Introdução

As pimentas e pimentões do gênero *Capsicum*, exclusivos das Américas, representam parte valiosa da biodiversidade brasileira além de possuírem grande valor comercial (RIBEIRO et al., 2008). Produtos de pimenta vermelha, pungentes e não pungentes, representam, em volume, uma das mais importantes *commodities* de tempero no mundo. Elas adicionam aroma de especiarias e coloração aos alimentos, também fornecem vitaminas e minerais essenciais (BOSLAND; VOTAVA, 2000). No Brasil, a produção de pimentas se estende por todo o território, desde o Rio Grande do Sul até Roraima, com uma rica variação de tamanhos, cores, sabores e picância, incluindo alguns tipos originários daqui. A malagueta, a habanero, a jalapeño, a bode, a pimenta-de-cheiro, a biquinho e a cumari destacam-se nesse cenário (RIBEIRO et al., 2008). Entre essa variedade de pimentas, a biquinho, *Capsicum* chinense, em sua diversidade de cores, vem despertando o interesse dos produtores que buscam um bom retorno financeiro, principalmente através do seu processamento e venda de conservas.

As pimentas são cultivadas em praticamente todos os países no mundo. A Ásia é o continente que abriga as maiores áreas de cultivo

e a América do Norte e a Europa Ocidental são regiões com produção de grande importância. As pimentas constituem uma importante fonte de vitaminas antioxidantes A, C e E estão presentes em grandes concentrações em diversas variedades (BOSLAND; VOTAVA, 2000). Tal produção cresceu significativamente nos últimos anos. Estima-se que atualmente a demanda desse mercado seja de aproximadamente 80 milhões de reais, valores que reforçam a representatividade dessa cadeia do agronegócio. Segundo dados do *Trade Information Brief* (TIB, 2005), o aumento no consumo de pimentas em escala mundial é justificado pelo aumento da renda além da maior preocupação com uma dieta saudável em países desenvolvidos e é reflexo do aumento da produção e industrialização em países em desenvolvimento. No mercado brasileiro, esse segmento é composto desde os pequenos produtores e pequenas agroindústrias, até grandes indústrias exportadoras, responsáveis pela produção de uma grande variedade de produtos e subprodutos, usos e formas de consumo, como é o caso de conservas, molhos, pimenta desidratada e frutos na forma *in natura* (RIBEIRO et al., 2008). No Brasil, a produção ocorre em praticamente todas as regiões tendo como principais estados produtores Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará, e Rio Grande do Sul totalizando anualmente cerca de 75.000 toneladas.

As quantidades de pimenta incluídas na dieta alimentar brasileira ainda são pequenas, embora esta cultura seja consumida por boa parte da população (RIBEIRO et al., 2008). Considerando o consumo em países asiáticos, como China, Tailândia, Japão, entre outros, que está entre 5 a 8 gramas/pessoa/dia, observa-se o potencial de expansão que existe nesse mercado (RIBEIRO et al., 2008).

A importância do cultivo de pimenta no Brasil deve-se tanto pelas características de rentabilidade, principalmente quando o produtor agrega valor ao produto e pela necessidade de poucos investimentos, quanto pela importância social, por empregar elevada mão de obra, principalmente na agricultura familiar (RUFINO; PENTEADO, 2006). Além disso, o agronegócio

da pimenta tem movimentado a participação de grandes agroindústrias que mantém integração com os produtores. Desde o preparo da terra até a colheita, o agronegócio da pimenta gera entre três a quatro empregos diretos, com uma renda bruta que pode variar entre R\$ 4 e 12 mil/ha/ano (PANORAMA RURAL, 2006). A pimenta biquinho, neste contexto, por possuir características de interesse, como boa rentabilidade e boa aceitação pelo mercado consumidor, constitui uma interessante alternativa a produtores que pretendem agregar valor aos seus produtos e aumentar sua renda.

Nesse cenário, a produção do antepasto de pimenta biquinho representa um importante processo de conservação dos alimentos, visando um aumento de rentabilidade quando comparada à venda do produto agrícola *in natura*, de certa forma agregando valor ao produto final. Além disso, podemos notar outros benefícios, tais como: a redução de perdas por deteriorização, garantir o produto, mesmo em épocas de não safra e a possibilidade de atender mercados mais distantes. Para se obter o produto final desejado, devem ser observadas as técnicas adequadas de manuseio e boas práticas de higiene no processamento do antepasto até o momento do envase, de forma a contribuir para aumentar o tempo de estocagem do produto, facilitando assim sua comercialização.

Descrição do produto

Definição

A palavra de origem italiana “antepasto” significa “antes da refeição”, designando um ou vários pratos simples servidos como entrada e em pequenas porções. Podem ser compostos por frios, alimentos em conserva, vinagretes, queijos, entre outros.

Presentes em praticamente todas as culturas, os antepastos representam uma seleção de prazeres culinários que são tradicionalmente servidos para as pessoas. Destaca-se a Itália, onde a mesa de antepastos é um elemento da alta gastronomia e uma tradição e, geralmente, vêm acompanhados de pão e vinho.

O antepasto de pimenta biquinho contém outros ingredientes, os quais se faz necessário acrescentar para aumentar sua palatabilidade, mantendo, porém, o ingrediente principal – a pimenta biquinho em maior quantidade.

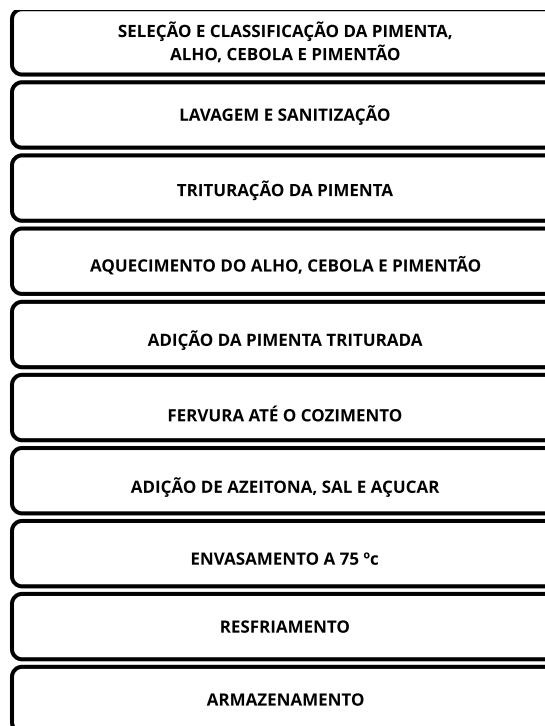
Descrição do processo

A formulação deste produto foi desenvolvida durante aula prática, enquanto se cursava a disciplina de Tecnologia de Frutos e Hortaliças, do curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFTM Campus Uberaba, MG.

Os frutos de pimenta foram obtidos em uma propriedade, na cidade de Uberlândia, MG, de uma aluna do curso de mestrado.

O fluxograma do processo está descrito na Figura 1.

Figura 1: Etapas do Processamento do Antepasto de Pimenta Biquinho



Fonte: Arquivo Pessoal.

Na tabela 1, encontram-se os ingredientes e quantidades utilizadas para a preparação do antepasto de pimenta biquinho.

Tabela 1: Ingredientes

Quantidades	Ingredientes
1,0 kg	Pimenta biquinho
200 g	Pimentão vermelho e/ou amarelo
300 g	Azeitona verde
600 g	Cebola
60 g	Alho
50 g	Sal
15 g	Açúcar
200 mL	Azeite
200 mL	Vinagre branco

Fonte: Arquivo pessoal.

Na etapa de seleção (figura 2), os frutos que apresentarem alguma injúria devem ser descartados, depois lavados em água corrente para retirada de sujidades advindas do cultivo, colheita e transporte.

Figura 2: Seleção da Pimenta Biquinho.



Fonte: Arquivo pessoal.

Em seguida, sanitize: o pimentão, o alho, a cebola e a pimenta biquinho em um único recipiente, por meio da imersão em solução a 100 ppm durante 10 minutos (Figura 3).

Figura 3: Sanitização dos frutos.



Fonte: Arquivo pessoal.

Após aproximadamente 10 minutos, tritura-se as pimentas com leve pulsar para que não se desintegre totalmente, podendo encontrar algumas pimentas íntegras e conferir mais sabor ao antepasto. (Figura 4).

Figura 4: Trituração da Pimenta Biquinho.



Fonte: Arquivo pessoal.

Em uma panela, adiciona-se 200ml de azeite, 60g de alho fatiado, 200g de pimentão picado, 600g de cebola picada, em seguida, refogue até a

cebola ficar transparente (Figura 5).

Figura 5: Aquecimento do alho, cebola e pimentão.



Fonte: Arquivo pessoal.

Ao observar o ponto de transparência da cebola, adiciona-se os ingredientes anteriormente citados, 1,0 kg de pimenta biquinho triturada para o cozimento por aproximadamente 5 minutos em fogo médio (Figura 6).

Figura 6: Cozimento da pimenta biquinho junto aos outros ingredientes.



Fonte: Arquivo pessoal.

Após o cozimento, e com o fogo baixo, acrescentar 300g de azeitona verde fatiada, 15g de açúcar, 50g de sal e 200ml de vinagre branco. (Figura 7).

Figura 7: Adição da azeitona verde fatiada, açúcar e sal.



Fonte: Arquivo pessoal.

Em seguida, desligar o fogo e realizar o envase a uma temperatura próxima de 75° C, em vidros limpos e sanitizados previamente. Preencher completamente o vidro, deixando apenas um espaço de aproximadamente 1,0 cm entre o antepasto e a tampa, para a formação de vácuo. (Figura 8).

Figura 8: Envase.



Fonte: Arquivo pessoal.

Após o envase, os vidros devem ser tampados e colocados em recipiente com água até cobri-los completamente, deixando ferver por 30 minutos. A contagem do tempo deve ser realizada a partir da fervura (Figura 9).

Figura 9: Exaustão.



Fonte: Arquivo pessoal.

Na sequência da exaustão, colocar os vidros para resfriar naturalmente imersos em um recipiente com água à temperatura ambiente (Figura 10).

Figura 10: Resfriamento.



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois do completo resfriamento, ou seja, ao atingir a temperatura ambiente, armazenar em local fresco (Figura 11).

Figura 11: Antepasto de Pimenta Biquinho Pronta.



Fonte: Arquivo pessoal.

Considerações finais

Espera-se para o produto final uma coloração alaranjada, salteada por tons avermelhados e amarelados, provenientes da pimenta biquinho juntamente com o pimentão. Identificam-se também alguns pontos verdes, característicos da azeitona fatiada e pontos brancos, envolvendo todo o corpo do antepasto que são as pequenas sementes da pimenta biquinho que naturalmente se desprendem ao serem trituradas. Para os ingredientes adicionados, informados na tabela 1, o rendimento foi de 1,440 kg de antepasto de pimenta biquinho. Seguindo os procedimentos indicados, a durabilidade do antepasto é de 6 (seis) meses se permanecer fechado e em local fresco, portanto, quando aberto, a duração é de 20 (vinte) dias sob refrigeração. O antepasto de pimenta biquinho pode ser utilizado como aperitivo, tempero de diversos alimentos, conferindo, assim, um sabor diferenciado aos alimentos.

Referências

BOSLAND, P. W.; VOTAVA, E. J. **Peppers: Vegetable and spice Capsicum**. Berkeley, Califórnia: Ten Speed Press, 2000.

PANORAMA RURAL. **Pimenta - um mundo de cores e sabores**. Panorama Rural, n.7, p. 30-35, 2006.

RIBEIRO, C.S.C. et al. (Eds.). **Pimentas Capsicum**. Brasília: EMBRAPA HORTALIÇAS, 2008.

RUFINO, J. L dos Santos; PENTEADO, D. C. S. **Cultivo da pimenta**: Importância econômica, perspectiva e potencialidades do mercado para pimenta. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.27, n 235, p.7-15, nov./dez. 2006.

TRADE INFORMATION BRIEF (TIB). **Capsicum**: South African Development Community Trade Development: Pretoria. 44p. 2005. Disponível em: <<http://www.sadctrade.org/files/Capsicum-TradeInformationBrief.pdf.pdf.html>>. Acesso em: 20 maio 2016.