

Pimentão – uma importante cultura de hortaliças

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



O pimentão (*Capsicum*) é originário das Américas, onde é cultivado há milhares de anos. Posteriormente, seu cultivo começou em todo o mundo e ele se tornou um dos principais vegetais na nutrição humana. Além de seu uso primário, também é utilizado como tempero e na medicina. Cristóvão Colombo o trouxe para a Europa e, em meados do século XVII, o pimentão já era cultivado no sul e centro da Europa como planta medicinal e condimento.

O gênero *Capsicum* consiste em 20–27 espécies, das quais 5 são cultivadas: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* e *C. pubescens*. Os frutos do *Capsicum* podem variar significativamente em cor, forma e tamanho, tanto entre as espécies quanto dentro delas. O Peru é considerado o país com a maior diversidade

cultivada de variedades de *Capsicum*. A Bolívia, por outro lado, é o país onde se consome a maior diversidade de pimentas silvestres do gênero *Capsicum*.

A diversidade das variedades de pimentão é determinada pelo uso pretendido da produção. Algumas são cultivadas pela precocidade, para outras o tamanho do fruto, a coloração e o rendimento são importantes, enquanto para um terceiro grupo a composição bioquímica dos frutos e outras características são significativas. Paralelamente à seleção de qualidades específicas dos frutos, como sabor e cor, trabalha-se continuamente na resistência a pragas específicas, doenças e estresse abiótico. O pimentão é cultivado tanto em campo aberto quanto em instalações de cultivo protegido, no solo e pelo método hidropônico. Nos últimos anos, além da produção convencional, a ênfase também tem sido colocada na produção orgânica.

O programa de melhoramento genético do pimentão na Bulgária visa desenvolver: variedades de maior rendimento; resistentes a doenças e pragas economicamente importantes; com excelentes qualidades de sabor, determinadas pelo teor de matéria seca, açúcares, ácidos e vitamina C – na maturidade técnica acima de 150 mg%, na maturidade botânica – acima de 200 mg%; alto teor de pigmentos em variedades para moagem – acima de 200 unidades ASTA e preservação desses pigmentos durante o armazenamento do pimentão moído.

Nos últimos anos, os esforços mundiais têm sido direcionados para o desenvolvimento de variedades adaptadas a diferentes regiões, que revelem seu potencial biológico sob condições climáticas específicas.

Globalmente, além dos pimentões doces, uma quantidade significativa de pimentas picantes também é produzida. A pungência característica de certos tipos de pimentão se deve ao aumento do teor de capsaicina nos frutos. Ela está presente em grandes quantidades no tecido placentário (que segura as sementes), nas membranas internas e, em menor grau, em outras partes carnudas. As sementes em si não contêm capsaicina, embora a maior concentração dela seja encontrada no núcleo branco ao seu redor. A quantidade de capsaicina nas pimentas picantes varia consideravelmente dependendo da variedade. Em 2013, a produção mundial de pimentas picantes (frescas e secas) foi de 34,6 milhões de toneladas. Dessa produção, 47% era da China, e a Índia foi a maior produtora de pimentas picantes secas – 1,4 milhão de toneladas. As pimentas picantes são importantes na medicina indígena americana, e a capsaicina é usada na medicina moderna – principalmente em preparações tópicas – como estimulante da circulação sanguínea e como analgésico. A adição de capsaicina a óleos vegetais ou aos frutos de tais pimentas pode ser usada na horticultura como um inseticida natural.

Pimentão – importância, diversidade varietal e direções de produção

Os frutos do pimentão têm alto valor nutricional. Seu teor de vitamina C é maior que o das laranjas. Eles contêm mais de 100% do valor diário recomendado para esta vitamina. O teor de vitamina B6 também é significativo. O pimentão seco tem um valor nutricional diferente devido à desidratação e à concentração de vitaminas e minerais.



Os frutos (vagens) do gênero *Capsicum* podem ser consumidos crus ou processados. Aqueles usados na culinária geralmente são das espécies *C. annuum* e *C. frutescens*.

O pimentão prefere solos argilosos bem drenados com pH 5,5–6,8. É distribuído em uma ampla faixa de altitudes, com precipitação entre 600–1250 mm. O encharcamento e a seca são prejudiciais para a maioria das variedades. As sementes germinam melhor a 25–30 °C. As temperaturas ótimas para a produção estão entre 18–30 °C. Temperaturas noturnas mais baixas, até 15 °C, favorecem a frutificação, embora a floração seja atrasada quando as temperaturas caem abaixo de 25 °C. Os botões florais geralmente cessam seu desenvolvimento se as temperaturas noturnas atingirem 30 °C. A viabilidade do pólen é significativamente reduzida acima de 30 °C e abaixo de 15 °C.

O pimentão é sensível a um grande número de pragas e doenças. Os vírus causam os danos mais sérios. O melhor método de controle é o uso de variedades resistentes. Poucas variedades com resistência viral foram desenvolvidas. Os vírus de maior importância econômica para o pimentão são *Cucumber mosaic virus (CMV)*, *Tobacco mosaic virus (TMV)*, *Tomato spotted wilt virus (TSWV)*, *Potato virus Y (PVY)*, *Pepper mottle virus (PMV)*, *Pepper mild mottle virus (PMMV)*, *Tobacco etch virus (TEV)*. A antracnose, causada por *Colletotrichum spp.*, é um grande problema em frutos maduros e deve ser controlada para minimizar a fonte de inóculo através de sementes ou plantas hospedeiras voluntárias. Resistência parcial a este patógeno foi estabelecida.

Outras doenças fúngicas importantes são a requeima – *Phytophthora capsici*, a murcha de Verticillium – *Verticillium dahliae*, manchas foliares – *Cercospora capsici*, bem como manchas foliares bacterianas – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. As principais pragas são os tripes (*Frankliniella occidentalis*), pulgões (*Myzus persicae*), ácaros, lagartas-roscas e outros. Como a maioria delas é polífaga, o controle é difícil. A resistência ainda não está disponível, mas tolerância de campo é observada em algumas variedades. Pesticidas inadequados ou seu uso excessivo frequentemente aumentam os problemas de pragas no pimentão. Todos eles causam perdas significativas de rendimento. Para superar os muitos problemas relacionados, o manejo integrado de pragas é apropriado.

Os maiores produtores de pimentão na Ásia são a China, nas Américas – México e EUA, e na África – Marrocos, Nigéria e Egito. Na Europa, os principais „players“ atualmente são a Espanha e os Países Baixos.

De acordo com dados da Agrostats, na Bulgária, em 2023, a produção de pimentão totalizou 52.000 mil toneladas. Em comparação com 2022, observa-se um certo aumento na área colhida, nos rendimentos médios e na quantidade total de produção, o que demonstra a importância desta cultura. Para 2024, observa-se um aumento de 2,1% na área semeada com pimentão em comparação com o ano anterior, 2023.

* O artigo foi atualizado em 02.06.2024.