

Pimenta – importância, diversidade varietal e direções de produção

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



O pimentão (*Capsicum annuum* L.) foi trazido para as nossas terras no início do século XVI. Gradualmente, juntamente com outras hortaliças como repolho, cebola, alho, rabanete, etc., que os búlgaros cultivavam, o pimentão espalhou-se rapidamente e tornou-se uma cultura hortícola favorita devido às altas qualidades nutricionais e dietéticas dos seus frutos. Estes, doces e picantes, contêm muitos nutrientes valiosos, vitaminas, pigmentos, minerais, fenóis, fibras, substâncias essenciais e aromáticas, que conferem o aroma e sabor característicos do pimentão. Os componentes mais valiosos do pimentão são as vitaminas C, A, E, P, os minerais K, P, Zn, Mg, ácido fólico, etc. Em termos de teor de vitamina C, que varia de 50 a 400 mg% dependendo do tipo varietal e da maturidade do fruto, o pimentão é igual à groselha-preta, supera várias vezes

as culturas cítricas como limão e laranja, bem como quase todas as hortaliças. A concentração de vitamina C aumenta e atinge o seu máximo quando os frutos estão em maturidade botânica, enquanto o acúmulo de vitamina P (rutina) é concluído na maturidade técnica.

Nos últimos anos, aumentou o interesse por substâncias bioativas com poderosa atividade antioxidante. Tais são os carotenoides, dos quais o pimentão é muito rico e a partir dos quais a vitamina A é subsequentemente formada. Entre eles, predominam nas frutas vermelhas do pimentão as carotenos capsantina e capsorrubina, o β -caroteno – nas laranjas, e as xantofilas luteína e zeaxantina – nas frutas de cor amarela e verde. Estes componentes têm inúmeros benefícios para a saúde, incluindo a proteção da retina do olho e a redução do risco de ocorrência de catarata. Outro poderoso composto bioativo é a capsaicina, que está contida nos frutos picantes do pimentão. Tem ação anti-inflamatória e ajuda a acelerar o metabolismo, contribuindo assim para a regulação do peso. Estas substâncias encontram aplicação nas indústrias alimentícia, cosmética e farmacêutica como corantes e aromatizantes naturais e são incluídas na composição de vários produtos medicinais e suplementos alimentares. Tudo isto demonstra a importância para a saúde humana do consumo de pimentão em todas as suas formas, cores e sabores.

Variedades de pimentão desenvolvidas no Instituto de Pesquisa de Hortaliças de Maritsa

A Bulgária é conhecida pela sua diversidade varietal, conquistas de melhoramento e tradições no cultivo desta cultura, e o papel dos horticultores búlgaros na criação de formas diversas e na disseminação do pimentão na Europa e em todo o mundo é universalmente reconhecido. Há mais de 90 anos, linhas e variedades de pimentão são desenvolvidas no VCRI "Maritsa" – Plovdiv, a maioria das quais durante décadas foram as principais para o país, e algumas delas ainda são procuradas e cultivadas no país e oferecidas aos produtores.



Albena

Variedade búlgara precoce originária de Zlaten medal 7 (Medalha de Ouro 7). Adequada para produção precoce e médio-precoce em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Quando o tempo fica mais frio, não forma antocianina nos frutos e no caule. Os frutos são pendentes, ligeiramente achatados, com 13-18 cm de comprimento, 5-7 cm de largura na base, com peso médio de 75-80 g. O mesocarpo tem 4-5 mm de espessura. O período vegetativo até a maturidade técnica é de 105-110 dias.



Buketen 50

Desenvolvida no VCRI "Maritsa". É adequada para produção médio-precoce em campo aberto. Os frutos são eretos. Comparado com Gorogled 6, tem maior precocidade e amadurecimento mais concentrado, bem como maior teor de pigmentos (180-230 unidades ASTA). O período vegetativo desde a emergência até 70% de maturação concentrada dos frutos é de cerca de 145 dias. Tem alta resistência à murcha de *Verticillium*. Destina-se à produção de pimentão vermelho de alta qualidade para moagem.



Ratund Búlgaro

Variedade búlgara tradicional. Adequada para produção médio-precoce e tardia em campo aberto. A planta tem 35-45 cm de altura com dois a três ramos. Os frutos são achatados com três a quatro segmentos ligeiramente pronunciados. O peso médio do fruto é de 90-100 g. O mesocarpo é tenro, suculento e doce. O período vegetativo até a maturidade técnica é de 115-120 dias, e até a maturidade botânica – 140-150 dias. Destina-se ao consumo in natura e processado (conservas, lutenitsa, etc.).

**Bial Kalinkov**

Variedade búlgara do grupo dos pimentões largos, tipo Kalinkov (Dolma). Adequada para produção precoce e médio-precoce em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos são eretos, trilobados, com 9-11 cm de comprimento e 5-6 cm de diâmetro na base. O pericarpo tem cerca de 6 mm de espessura, com pele fina. Na maturidade técnica os frutos são branco-cera, e na maturidade botânica – vermelhos. O período vegetativo é de cerca de 110-115 dias até a maturidade técnica e 135-140 dias até a maturidade botânica. Destina-se ao consumo in natura e processado.

**Byala Shipka**

Variedade local, tipo Shipka. Destinada à produção médio-precoc e tardia em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos são pequenos, cônicos, com 5-7 cm de comprimento e 1,5-2,5 cm de largura na base. Na maturidade técnica são verde-esbranquiçados, e na botânica – vermelhos. O período vegetativo até a maturidade técnica é de 95-100 dias e até a botânica – 144 dias.

Gorogled 6

Desenvolvida no VCRI "Maritsa" para a produção de pimentão vermelho para moagem. É adequada para produção médio-precoc em campo aberto. Os frutos são eretos, cônicos, com uma base relativamente larga. Têm 8-10 cm de comprimento e 3-3,5 cm de diâmetro na base. A variedade caracteriza-se por alto teor de matéria seca (25-30%) e teor de pigmentos na colheita. O período vegetativo até 70% de maturação concentrada é de cerca de 160 dias.

**Dzhulyunska Shipka 1021**

Desenvolvida no VCRI "Maritsa", tipo Shipka. Variedade muito precoce e de alto rendimento. Destinada à produção precoce e médio-precoce em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos são pendentes, pequenos, com 4-6 cm de comprimento e 1,5-2,5 cm de largura na base. Têm forma cônica curta com ponta ligeiramente arredondada. A sua superfície é lisa com forte brilho. Têm sabor fortemente picante. Na maturidade técnica são verde-escuros, e na botânica – intensamente vermelhos. O peso do fruto é de 8 a 11 g. O período vegetativo até a maturidade técnica é de 90-95 dias.



Zlaten Medal 7 (Medalha de Ouro 7)

Desenvolvida no VCRI "Maritsa". Destinada à produção precoce e médio-precoce em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos são pendentes, longos. Na maturidade técnica são verde-claros, e na botânica – vermelhos. O mesocarpo é succulento, tenro, doce e agradavelmente aromático. O período vegetativo é de 105-110 dias até a maturidade técnica. O produto destina-se ao consumo in natura e processado.



VCRI Delikates

Tipo chifre. Criada no VCRI "Maritsa" a partir da variedade Chorbadiyski. Adequada para produção precoce, médio-precoce e tardia em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos do VCRI Delikates são doces, muito longos, estreitos na base e transversalmente enrugados. É relativamente mais produtivo do que a variedade inicial. O período vegetativo até a maturidade técnica é de cerca de 100 dias, e até a botânica – 135 dias. O produto destina-se ao consumo in natura e processado (conservas, etc.).



VCRI Kalin

Variedade de alto rendimento do VCRI "Maritsa" para a produção de pimentão para moagem. Adequada para produção médio-precoce em campo aberto. Tem folhagem relativamente esparsa e frutos pendentes com três a quatro lóculos, 7-9 cm de comprimento e 1,5-2,5 cm de largura. A cor dos frutos na maturidade botânica é marrom-chocolate, mas sob luz forte adquire um ligeiro tom avermelhado. Distingue-se pela muito boa conservação do produto acabado em condições de armazém.



VCRI Rubin

Variedade de alto rendimento para a produção de pimentão vermelho para moagem, desenvolvida no VCRI "Maritsa". Adequada para produção médio-precoce em campo aberto. Os frutos são pendentes, na maturidade técnica verde-escuros, e na botânica – intensamente vermelhos. O teor de matéria seca é de cerca de 22%, e o teor de pigmentos – 170-220 unidades ASTA. O período vegetativo desde a emergência até 80% de frutos vermelhos é de cerca de 155 dias. O produto é de alta qualidade, destinado à produção de pimentão moído e oleoresina.

**Kaloyan**

Desenvolvida no VCRI "Maritsa". A variedade é adequada para produção precoce e médio-precoce em campo aberto, bem como em instalações de cultivo protegido. Os frutos são pendentes, com 7-8 cm de comprimento, largos a muito largos, unilobados, com sabor doce. A espessura do pericarpo é de 5-6 mm. Na maturidade técnica são verde-claros, e na botânica – vermelhos. A variedade é resistente à murcha de *Verticillium*. Destina-se ao consumo in natura e processado.



Kapia UV (Vertus)