

Características agrônômicas de diferentes espécies de pimentas no município de Ibirubá – RS

Rodrigo Porto Veronez¹, Eduardo Montezano¹, Iago Samuel Bohrz¹, Miguel Fredrich¹, Greisson Alex Kunz¹, Lucas Henrique Henrichsen¹, João Pedro Garaffa¹, Juliano Dalcin Martins^{1*}

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Ibirubá*. Ibirubá, RS, Brasil.

A produção de pimentas em todo o território nacional tem proporcionado ao pequeno produtor mais uma fonte de renda, pelo alto valor que tem sido agregado a esse fruto, sendo utilizado em diversas receitas, incluindo a industrialização em forma de geleias, em pastas, como condimentos em salgadinhos, chips, entre outros. Contudo o mercado do sul do Brasil sofre com a escassez da matéria-prima no período de inverno. Com o objetivo de entender melhor as características agrônômicas dessa cultura tem-se realizado pesquisas com diferentes espécies de pimenta, atentando-se para a sua adaptabilidade ao clima regional. A metodologia adotada é um estudo de caso, com vistas à produção de um conhecimento científico, a partir do cultivo de cinco cultivares de pimenta na área agrícola do IFRS – Campus Ibirubá. O objetivo dessa apresentação é expor a caracterização das cultivares, segundo o porte médio, espaçamento necessário para a implantação das cultivares em canteiros, a sua principal utilização no mercado consumidor, adaptabilidade, dificuldade de cultivo e indicar também suas escalas *Scoville* – escala que determina o valor de picância com base nas quantidades de solução de água e açúcar necessárias para diluição totalmente do ardor da pimenta. Sendo assim, tem-se realizado o manejo de espécies nacionais e internacionais, como: pimenta Habanero (*Capsicum chinense*), planta da família das Solanáceas, de origem mexicana, com um grau de picância elevado, (valores de 350000 a 577000, conforme escala Scoville), seu principal uso é na produção de molhos. As de origem brasileira são: pimenta Bode Amarela (*Capsicum chinense*), com uma escala *Scoville* em torno de 50000, sendo muito utilizada na culinária e na preparação de conservas; pimenta Biquinho (*Capsicum chinense*), fruto popularizado nos últimos anos pelo seu baixo nível de picância, (média de 500 a 1000 unidades, na escala Scoville), proporcionando, assim, a possibilidade de seu consumo *in natura*; pimenta Dedo de Moça (*Capsicum baccatum*), uma das mais famosas do Brasil, consumida das mais diversas formas na culinária. Em sua forma desidratada é conhecida como pimenta calabresa, possui uma picância suave, em torno 5000 a 15000, conforme a escala *Scoville*; pimenta Pitanga (*Capsicum baccatum*), a menos conhecida dentre as estudadas, com unidades *Scoville*, que variam de 30000 a 50000. A falta de conhecimentos e informações científicas sobre a última pimenta tem contribuído para a ausência de sua utilização na gastronomia fora da região centro-oeste do Brasil.

Palavras-chave: *Capsicum chinense*. *Capsicum baccatum*. Escala *Scoville*. Olericultura.