

A Produção do Conhecimento nas Ciências Sociais Aplicadas 5



Willian Douglas Guilherme
(Organizador)

 **Atena**
Editora

Ano 2019

Willian Douglas Guilherme
(Organizador)

A Produção do Conhecimento nas Ciências Sociais Aplicadas 5

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Natália Sandrini e Lorena Prestes

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P964 A produção do conhecimento nas ciências sociais aplicadas 5 [recurso eletrônico] / Organizador Willian Douglas Guilherme. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (A produção do conhecimento nas ciências sociais aplicadas; v. 5)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-296-8

DOI 10.22533/at.ed.968192604

1. Abordagem interdisciplinar do conhecimento. 2. Ciências sociais – Pesquisa – Brasil. I. Guilherme, Willian Douglas. II. Série.

CDD 307

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Os textos são um convite a leitura e reúnem autores das mais diversas instituições de ensino superior do Brasil, particulares e públicas, federais e estaduais, distribuídas entre vários estados, socializando o acesso a estes importantes resultados de pesquisas.

Os artigos foram organizados e distribuídos nos 5 volumes que compõe esta coleção, que tem por objetivo, apresentar resultados de pesquisas que envolvam a investigação científica na área das Ciências Sociais Aplicadas, sobretudo, que envolvam particularmente pesquisas em Administração e Urbanismo, Ciências Contábeis, Ciência da Informação, Direito, Planejamento Rural e Urbano e Serviço Social.

Neste 5º volume, reuni o total de 30 artigos que dialogam com o leitor sobre os mais diversos temas que envolvem as Ciências Sociais Aplicadas. Dentre estes temas, podemos destacar arquitetura, produção rural, contabilidade ambiental, design, economia solidária, bibliométrica e cadeia, políticas públicas, ocupação do solo, trabalhador, gestão de pequenas empresas, gestão de pessoas, auditoria governamental e desenvolvimento industrial.

Assim fechamos este 5º volume do livro “A produção do Conhecimento nas Ciências Sociais Aplicadas” e esperamos poder contribuir com o campo acadêmico e científico, trabalhando sempre para a disseminação do conhecimento científico.

Boa leitura!

Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A EFICIÊNCIA DA VENTILAÇÃO CRUZADA NA ARQUITETURA	
Paula Scherer Mariela Camargo Masutti	
DOI 10.22533/at.ed.9681926041	
CAPÍTULO 2	5
ARQUEOLOGIA E ESTRUTURALISMO; CAMINHOS E DESCAMINHOS	
Pedro Ragusa	
DOI 10.22533/at.ed.9681926042	
CAPÍTULO 3	19
BRICS NA AMÉRICA LATINA: A EMERGÊNCIA DE UMA NOVA GOVERNANÇA GLOBAL	
Gabriel Galdino Gomes	
DOI 10.22533/at.ed.9681926043	
CAPÍTULO 4	23
CÁLCULO DO ÍNDICE DE VANTAGEM COMPARATIVA REVELADA PARA A EXPORTAÇÃO DA SOJA EM GRÃOS DO ESTADO DA BAHIA DE 2004 A 2014	
Ivanessa Thiane do Nascimento Cavalcanti Juliana Freitas Guedes Rêgo	
DOI 10.22533/at.ed.9681926044	
CAPÍTULO 5	37
CARACTERÍSTICAS DETERMINANTES DA LEGIBILIDADE DAS NOTAS EXPLICATIVAS DE EMPRESAS BRASILEIRAS	
Guilherme de Freitas Borges Ilírio José Rech	
DOI 10.22533/at.ed.9681926045	
CAPÍTULO 6	58
CHÁCARA WOLF: ENTRE A MODERNIDADE E A TRADIÇÃO	
André Frota Contreras Faraco	
DOI 10.22533/at.ed.9681926046	
CAPÍTULO 7	70
CONSUMO E VARIEDADE DE PIMENTAS POR REGIÕES DO BRASIL	
Talita Campos de Lima Barbosa Claudia Maria de Moraes Santos	
DOI 10.22533/at.ed.9681926047	
CAPÍTULO 8	79
CONTABILIDADE AMBIENTAL: UM ENFOQUE SOBRE SUA DEFINIÇÃO A PARTIR DE TRABALHOS DO CSEAR	
Luana Caroline da Silva Andréia Cittadin Fabricia Silva da Rosa	
DOI 10.22533/at.ed.9681926048	

CAPÍTULO 9	96
CRÉDITO RURAL E EFICIÊNCIA TÉCNICA DA AGROPECUÁRIA DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DA BAHIA	
João Batista Oliveira Lima	
Gervásio Ferreira Santos	
Paulo Nazareno A. Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.9681926049	
CAPÍTULO 10	117
DESIGN SOCIAL: MATERIAIS E PROCESSOS PRODUTIVOS NO DESIGN DE PRODUTOS	
Adilson Santos Brito	
DOI 10.22533/at.ed.96819260410	
CAPÍTULO 11	129
DETECÇÃO DE RISCO DE INCÊNDIOS NA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO DOURADOS (MG)	
Rubia Cristina da Silva	
Mirna Karla Amorim da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.96819260411	
CAPÍTULO 12	142
ECONOMIA SOLIDÁRIA: COOPERAÇÃO E AUTOGESTÃO PARA A COLETA DE RESÍDUOS RECICLÁVEIS	
Gisele Quinallia	
Juliene Maldonado Orosco de Andrade	
Edilene Mayumi Murashita Takenaka	
DOI 10.22533/at.ed.96819260412	
CAPÍTULO 13	151
ESTUDO BIBLIOMÉTRICO: ASPECTOS LOGÍSTICOS EM CADEIAS PRODUTIVAS	
José Valci Pereira Rios	
Cristina Vaccari	
Benó Nicolau Bieger	
DOI 10.22533/at.ed.96819260413	
CAPÍTULO 14	164
EUTHANASIA AS PATIENT'S RIGHT	
Rodrigo Tonel	
Guilherme Hammarström Dobler	
Janaína Machado Sturza	
Siena Magali Comassetto Kolling	
Tiago Protti Spinato	
Fernando Augusto Mainardi	
Stenio Marcio Kwiatkowski Zakszeski	
DOI 10.22533/at.ed.96819260414	
CAPÍTULO 15	173
EVIDENCIAÇÃO AMBIENTAL E VALOR DE MERCADO: ESTUDO NAS EMPRESAS DO ISE	
Francisca Francivânia Rodrigues Ribeiro Macêdo	
Raylander José de Azevedo Casciano	
Maria Maciléya Azevedo Freire	
Antônio Rodrigues Albuquerque Filho	
DOI 10.22533/at.ed.96819260415	

CAPÍTULO 16	190
FINANCIAMENTO ÀS EXPORTAÇÕES: IMPACTO DA POLÍTICA DO BNDES DE APOIO ÀS EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS NO ANOS 2000	
Danniele Giomo	
DOI 10.22533/at.ed.96819260416	
CAPÍTULO 17	207
INOVAÇÃO ORGANIZACIONAL DA INDÚSTRIA DE PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS – A GESTÃO DO CONHECIMENTO	
Jacks Williams Peixoto Bezerra	
DOI 10.22533/at.ed.96819260417	
CAPÍTULO 18	230
KIT EXPERIMENTAL DE BAIXO CUSTO E DE FÁCIL ACESSO PARA ENSAIOS ELETROLÍTICOS	
Fabiano Rafael Praxedes	
Gustavo Bizarria Gibin	
DOI 10.22533/at.ed.96819260418	
CAPÍTULO 19	244
MAPEAMENTO DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO NO MUNICÍPIO DE ABADIA DOS DOURADOS (MG)	
Rubia Cristina da Silva	
João Donizete Lima	
DOI 10.22533/at.ed.96819260419	
CAPÍTULO 20	251
O DESIGN PARAMÉTRICO COMO FERRAMENTA PROJETUAL NA ARQUITETURA E URBANISMO	
Alisson Costa Maidana	
Renan Julio Antunes Matos	
Magali Letícia Brunhauser	
Suelin Luana Reichardt Soares	
Mateus Veronese Corrêa da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.96819260420	
CAPÍTULO 21	261
O ESTRESSE DO TRABALHADOR EM UMA AGÊNCIA BANCÁRIA DE CAMPO GRANDE - MS	
Leonardo Camargo do Carmo	
Flavinês Rebolo	
DOI 10.22533/at.ed.96819260421	
CAPÍTULO 22	277
OS BENEFÍCIOS DO CRM COMO FACILITADOR DE RELACIONAMENTO COM O CLIENTE	
Mariangela Catelani Souza	
Vinicius Rossi Hernandez	
Claudio Roberto Estanislau Rocha	
Julian Carlos da Silva	
Flávia Lindoso de Castro	
Lygia Aparecida das Graças Gonçalves Corrêa	
Elizângela Cristina Begido Caldeira	
Carlos Alípio Caldeira	
Fausto Rangel Castilho Padilha	
Patricia Cristina de Oliveira Brito Cecconi	
DOI 10.22533/at.ed.96819260422	

CAPÍTULO 23	289
OS BENEFÍCIOS EXISTENTES NA GESTÃO DE RELACIONAMENTOS ENTRE PEQUENOS SUPERMERCADISTAS E SEUS FORNECEDORES	
José Ribamar Tomaz Da Silva Filho Rosângela Sarmiento Silva Norberto Ferreira Rocha	
DOI 10.22533/at.ed.96819260423	
CAPÍTULO 24	304
POSSIBILIDADES DO USO DAS OPERAÇÕES URBANAS CONSORCIADAS COMO INSTRUMENTO DE REGULARIZAÇÃO URBANÍSTICA: O CASO DE BELO HORIZONTE	
Reginaldo Magalhães de Almeida Juliana Lamego Balbino Nizza	
DOI 10.22533/at.ed.96819260424	
CAPÍTULO 25	319
PRÁTICAS DE GESTÃO DE PESSOAS NAS INDÚSTRIAS DE LINGERIE DE JURUAIA – MG	
Liliane Aparecida da Silva Marques. Maria Izabel Ferezin Sares Vinícius Generoso Monteiro	
DOI 10.22533/at.ed.96819260425	
CAPÍTULO 26	331
PRÁTICAS DE ENERGIA RENOVÁVEL EM COMPANHIAS DE ENERGIA ELÉTRICA NOS ESTADOS DE SANTA CATARINA E PARANÁ	
Gabriel Alcides Mariot	
DOI 10.22533/at.ed.96819260426	
CAPÍTULO 27	352
PROPOSTA DE FLUXO CONTÁBIL, GRUPO DE CONTAS E SUBCONTAS PARA O ATIVO BIOLÓGICO NA AVICULTURA DE PRODUÇÃO DE OVOS, CONFORME RECOMENDAÇÕES DO CPC 29	
José Arilson de Souza Elizângela Fernanda Mathias Elder Gomes Ramos Deyvison de Lima Oliveira Wellington Silva Porto	
DOI 10.22533/at.ed.96819260427	
CAPÍTULO 28	367
PROPOSTA DE PAPÉIS DE TRABALHO PARA EXECUÇÃO DE AUDITORIA GOVERNAMENTAL DE CONFORMIDADE	
Romeu Schvarz Sobrinho	
DOI 10.22533/at.ed.96819260428	
CAPÍTULO 29	372
SEGURANÇA ENERGÉTICA BRASILEIRA E INCENTIVOS AO DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL NOS GOVERNOS LULA E DILMA	
Juliana Araújo Gomes Maciel Henry Iure de Paiva Silva	
DOI 10.22533/at.ed.96819260429	

CAPÍTULO 30	389
SISTEMA DE FOSSA SÉPTICA BIODIGESTORA COMO TECNOLOGIA DE SANEAMENTO BÁSICO EM COMPARAÇÃO AO SISTEMA DE FOSSA NEGRA	
Luciana Silva Nascimento	
DOI 10.22533/at.ed.96819260430	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	403

CONSUMO E VARIEDADE DE PIMENTAS POR REGIÕES DO BRASIL

Talita Campos de Lima Barbosa

Universidade do Vale do Paraíba
São José dos Campos-SP

Claudia Maria de Moraes Santos

Universidade do Vale do Paraíba
São José dos Campos-SP

RESUMO: Considerada uma das mais importantes especiarias, a pimenta tornou-se símbolo de regionalidade e cultura no Brasil. Apresentada historicamente desde o descobrimento do Novo Mundo, tornou-se ingrediente fundamental no comércio de especiarias na Europa e posteriormente expandiu-se por inúmeras regiões. Utilizadas e apresentadas de diversas formas a pimenta além de agregar sabor e picância, possui diversas funções benéficas a saúde como fonte de vitaminas e antioxidantes. Atualmente o consumo no Brasil abrange todas as regiões do país, variando a espécie e o modo de utilização. Com isso, o cultivo nacional além de acrescer a regionalidade favorece a economia.

PALAVRAS-CHAVE: Pimenta, Regionalidade, Especiarias.

ABSTRACT: Considered one of the most important spices, the pepper has become the symbol of regionality and culture in Brazil. Historically presented since New World's

discovery, it became a fundamental ingredient in the spice trade in Europe and it reached innumerable regions afterwards. It is used and presented in several ways, so that the pepper, besides adding favour and spiciness, also has various beneficial functions for health as source of vitamins and antioxidants. Nowadays, Brazil's consumption reaches all the regions of the country, varying species and the way of use. Therefore, the national cultivation in addition to increasing the regionality, improves economy.

KEYWORDS: Pepper, Regionality, Spices.

1 | INTRODUÇÃO

Segundo Cascudo (2011), a pimenta é um condimento essencial na alimentação do brasileiro, gosto este herdado dos formadores desta etnia, onde em Portugal a preferência era pelas pimentas que aquecem devido ao clima, os Indígenas desenvolviam bebidas e doces com a mesma e os Negros Africanos os molhos fortes como os da Malagueta. A pimenta é uma especiaria apreciada por todas as regiões do Brasil, porém cada região com as suas preferências (EMBRAPA, 2000). Além disso, são amplamente valorizadas na culinária mundial como condimento repleto de aromas.

A pimenta possui diversos usos além do

mais conhecido, onde utiliza-se para fins gastronômicos. Ela também é utilizada em tradições religiosas, homeopatia e culturas regionais (NETO, 2004).

Os objetivos deste trabalho são apresentar os tipos de pimentas consumidos em cada região do Brasil, bem como sua forma de consumo e características sensoriais. Sendo objetivos específicos identificar a origem da pimenta, verificar o consumo nacional, descrever as características sensoriais das pimentas consumidas no Brasil e realizar um mapeamento de consumo regional.

Com isso, observamos que a diversidade de usos e consumo no Brasil é notável, o que agrega valores culturais e contribui com a economia nacional.

2 | METODOLOGIA

O presente trabalho, de caráter histórico exploratório, foi elaborado a partir de pesquisas bibliográficas (DENCKER, 2007) sobre os temas correlatos com intuito de proporcionar maior conhecimento sobre a origem da pimenta, a história da pimenta no Brasil, as diversas formas de utilização, juntamente com o seu consumo regional, características sensoriais e benefícios nutricionais. Foi realizado o mapeamento do consumo por regiões do país e a variedade de espécies consumidas em cada região. Nesta pesquisa foram utilizados sites, livros e artigos científicos que retratam o assunto.

3 | RESULTADOS

No Brasil, as pimentas são utilizadas das mais diversas formas. Seu consumo não se restringe apenas a alimentação, mas também em tradições religiosas e usos medicinais como a homeopatia. Na área cultural sua relação está associada com dizeres populares como “o olhar de secar pimenteira”, para esta tradição costuma-se possuir um pé de pimenta na entrada da residência ou estabelecimento comercial com o intuito de afastar o mau olhado. As pessoas acreditam que se o pé de pimenta seca alguém com inveja ou más intenções passou por ali (NETO, 2004).

Em relação ao consumo nacional das pimentas a Embrapa (2000), apresenta uma pesquisa onde a região sudeste, retrata o principal centro de diversidade de espécies silvestres. Estudos recentes expressam que o número de espécies é desmedido. Nessa região consome-se principalmente as pimentas Malagueta, Cambuci, Cumari, além disso, é bastante comum o uso da Pimenta de Bode, Caiena e Biquinho principalmente na culinária mineira.

Na região Nordeste, a pimenta Tabasco tem sido muito cultivada, o Ceará tem sido exportador da mesma. Contudo, a Pimenta Malagueta e a Pimenta de Cheiro são as mais consumidas, pelo fato da picância e aroma liberado por elas serem muito apreciados na região e muito tradicional em seus pratos.

Na região Centro-oeste é tradicional o consumo e produção das Pimentas de

Bode, muito utilizada na produção de seus pratos tradicionais, além de ter frutos com formatos e cores variadas, consomem também a Malagueta e a Dedo de Moça.

Na região Norte, as pimentas mais apreciadas são a Murupi, que na maioria das vezes é consumida em conserva, é uma pimenta forte, picante e de aroma intenso. Consomem também a Cumari do Pará e a Pimenta de Cheiro segundo Oliveira (2018).

Segundo a Embrapa, a região Sul, é a que menos consome pimentas in natura, dando preferência aos molhos e conservas, além das desidratadas em pó.

Um fator de destaque é o consumo de pimenta do reino, que abrange todas as regiões do país.

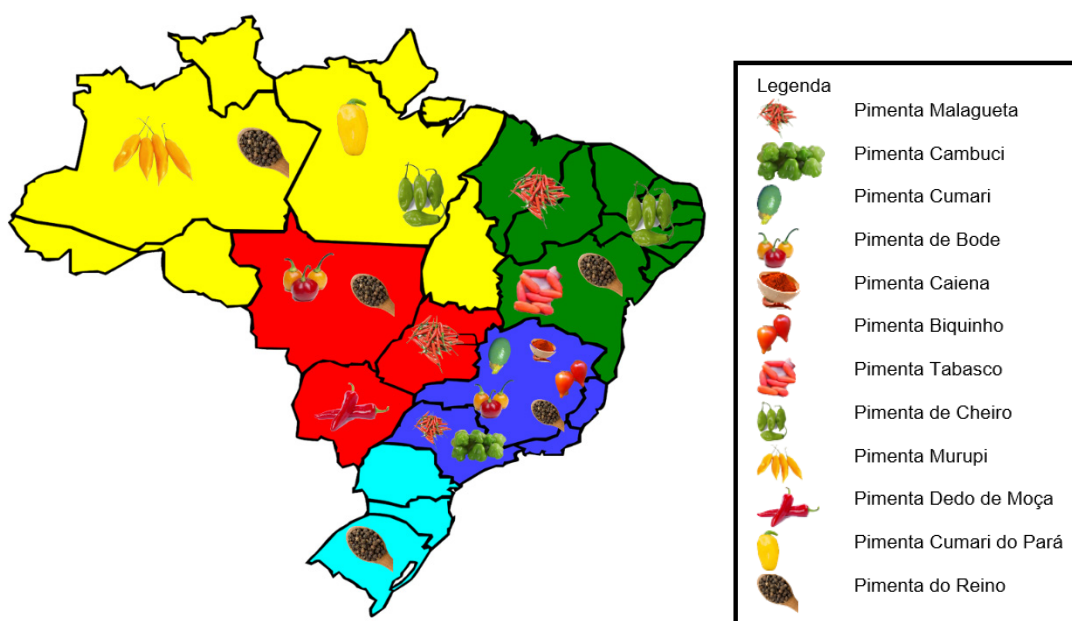


Figura 1: Mapa das pimentas por região do Brasil.

Fonte: Mapa adaptado pela autora.

4 | DISCUSSÃO

Uma das mais prestigiadas e conhecidas especiarias do mundo, a pimenta é uma das espécies de plantas mais consumidas no Brasil. Ela é cultivada em todo território brasileiro e tem grande relevância na regionalidade e cultura do país. O gênero *Capsicum*, principal gênero existente no Brasil, compreende cerca de 30 espécies conhecidas e elas pertencem à família das solanáceas, da qual fazem parte o tomate e a batata (BONTEMPO, 2007).

Conforme artigo *Capsicum* do Ministério da Agricultura (2000), essas pimentas são originárias das Américas e tinham como função inicialmente preservar os alimentos da contaminação. Entretanto, não existem concordâncias sobre o início da domesticação da pimenta, acredita-se que tenha ocorrido na África. Na história brasileira as pimentas apresentam-se desde a época do descobrimento. Através desse ensejo da história onde foi descoberto o Novo Mundo, com as grandes navegações

foram encontradas diversas plantas. Posteriormente ao descobrimento das Américas e dessas novas plantas, as pimentas passaram a dominar o comércio de especiarias, inicialmente em toda Europa e em seguida ganharam o mundo. A partir deste fato ela passou a ser consumida por diversos povos e com diferentes métodos de preparo e de conservação, como geleias, molhos quentes e frios, temperos, conservas.

Os Índios brasileiros já cultivavam e consumiam pimenta na sua alimentação, para temperar suas carnes, do mesmo modo, como acompanhamento de seus alimentos, além de utilizar a mesma como moeda de troca. Com a chegada dos Africanos a presença da pimenta na alimentação acentuou-se e adquiriu uma nova variedade com o consumo de molhos de pimenta. Contudo, o cultivo no Brasil já existia e a pimenta era estimada como ingrediente extremamente necessário, entre elas perseveravam espécies picantes e doces, entre as mais notáveis da época que estão em consumo nos dias atuais são, a pimenta Cumari, Pimenta-de-cheiro e Malagueta (MATOS, *et al.*, 2017).

“Existe uma escala para determinar a ardência das pimentas. Denominada de escala de temperatura, ela foi criada por Julie Cohn. Nessa escala, as pimentas têm sua picância subjetivamente. Classificada como de 1 a 10. Os graus 8, 9 e 10 são reservados as espécies muito picantes; 4, 5 e 6 atribuem-se as pimentas de média ardência; e 1, 2 e 3 designam as variedades mais suaves” (NETO, 2004, pág.17).

As principais variedades em destaque consumidas atualmente no Brasil são:

A Pimenta Malagueta é uma das mais consumidas e utilizadas no Brasil, precedente a maturação seus frutos são verdes e já nesse estágio é consumida em algumas regiões, porém ao atingir o estágio maduro tornam-se vermelhas e picantes, considerada grau 9 na escala de temperatura (NETO, 2004). Uma pimenta com aroma suave apesar de grande picância a Malagueta é indicada no uso de carnes e peixes ensopados, além produzir molhos excelentes (GUIA MASTERFOODS, 2018).

A Pimenta Cambuci, tem o fruto de formato diferenciado, também chamada de chapéu de frade. Possui sabor adocicado, é ideal para ser consumida fresca, em saladas, cozidos ou conservas. Seu grau de picância é considerado 0 (NETO, 2004). Sua produção tem se tornado aos poucos popular, e tem-se criado produtos de diferentes setores como sabonetes, cachaças, geleias e cervejas.

A Pimenta Cumari, é uma pimenta brasileira, colhida ainda verde, porém também é consumida em todos os graus de maturação, quando ela se encontra na cor amarela e com a cor vermelha, o grau de picância é 8, muito utilizada em molhos, cozidos e marinadas, além de possuir aroma suave também é conhecida como Cumari verdadeira (GUIA MASTERFOODS, 2018). Os antioxidantes da pimenta Cumari auxiliam no controle de inflamações, o consumo diário de seu fruto previne doenças cardíacas, além de reduzir a necessidade de insulina no sangue (RODRIGUES, *et al.*, 2017).

A Pimenta de Bode segundo Neto (2004), é consumida amarela ou vermelha, quando atinge o auge de seu sabor e aroma seu grau de picância é 8, e após a sua maturação total é comercializado em conserva. Bastante utilizado como tempero no

preparo de carnes, arroz, feijão e biscoitos.



Figura 2: Pimenta de bode vermelha

Fonte: Autor.

A Pimenta Caiena, consumida tradicionalmente é a pimenta Malagueta seca e moída, porém a pimenta vermelha (nome original da Caiena) depois de madura passa a possuir a coloração avermelhada e tem grande teor de picância, sendo nível 8 na escala (NETO, 2004). É indicada na preparação de carnes, massas, molhos e churtneys. Além disso, a Caiena traz diversos benefícios a saúde, pois ajuda na digestão, por contribuir na produção de saliva, alivia a dor e enxaqueca, devido ao estímulo cerebral, previne coágulos sanguíneos, incentivando a atividade fibronolítica, aumenta o metabolismo, pois controla os níveis de glicose, além de ser fonte de vitamina A e E (MENDES, 2017).

A Pimenta Biquinho, recebe este nome devido ao seu formato arredondado com uma ponta, parecendo um bico. Apesar do fruto bem vermelho seu grau de picância é fraco, grau 1 na escala. A maneira mais comum de ser encontrada é em conserva, ela vem sendo muito utilizada na preparação de molhos suaves e peixes além de ser utilizada para decoração de pratos e drinks (NETO, 2004). A pimenta Biquinho, além de todos os benefícios que trazem as outras pimentas, contribui para a melhora da imunidade, pois é rica em vitamina A, que auxilia contra infecções, mantém o sistema digestivo ativo, além de favorecer a perda de peso pois é pobre em calorias (PINTO; PINTO; DONZELES, 2013).



Figura 3: Pimenta Biquinho in natura
Fonte: Autor



Figura 4: Pimenta Biquinho em conserva
Fonte: Autor

A Pimenta Tabasco, possui esse nome devido sua cidade de origem, pequena cidade do México, Tabasco. Seus frutos são alaranjados e vermelhos quando maduros. Possui grau 8 na escala de picância, atualmente muito conhecida na produção de seu molho que é feito tanto com as vermelhas quanto com as verdes. Indicada para uso em peixes e saladas (NETO, 2004). A pimenta Tabasco tem sido muito cultivada e consumida no Brasil, ela é utilizada em diferentes etapas de maturação, o que varia é o sabor e o grau de picância da mesma. Atualmente o Ceará tem sido grande exportador do Tabasco, o que contribui com a economia nacional (EMBRAPA, 2000).

A Pimenta de Cheiro, é uma pimenta muito popular no Brasil, possui picância média, com grau 6, aromática e picante devido ao seu aroma pronunciado é ideal para temperos cozidos, ensopados e conservas (NETO, 2004). A Pimenta de Cheiro possui componentes que preservam a saúde, porém deve ser consumida de forma moderada, pois o uso excessivo pode causar problemas digestivos graves. Possui baixa caloria e é rica em carboidratos e fibras, além de alguns sais minerais como magnésio, ferro e potássio (PINTO; PINTO; DONZELES, 2013).



Figura 5: Pimenta de Cheiro
Fonte: Autor.

A Pimenta Dedo de Moça, também conhecida como chifre de veado, possui um fruto alongado e intensamente vermelho, quando seca e picada, é conhecida como pimenta calabresa. Sua picância atinge grau 6, identificando sua ardência intermediária. Curiosamente é utilizada no preparo de doces e geleias, além de ser indicada na preparação de molhos, saladas, cozidos, e para tempero de feijões (GUIA MASTERFOODS, 2018). De acordo com pesquisas a Pimenta Dedo de Moça auxilia no sistema imunológico devido aos altos índices de antioxidantes, alivia dores de herpes, além de regular a temperatura corporal devido ao alto índice de capsaicina que é um composto ativo que regula temperatura corporal auxiliando na redução de calor quando o clima está quente. Além disso, possui diversas vitaminas como a C, B6, A, K e E (MENDES, 2018).



Figura 6: Pimenta Dedo de Moça

Fonte: Autor.

A Pimenta Murupi, também é consumida em todas as fases de maturação, porém seu sabor e ardência são intensificados após a maturação total, atingindo grau 9 na escala de temperatura. É consumida fresca, na forma de molhos ou conservas (NETO, 2004). A pimenta Murupi é uma das mais fortes entre as brasileiras, possui aroma característico, frutado e sabor picante. Possui efeito antioxidante, facilita a digestão, acelera o metabolismo, auxilia o controle do colesterol e diabetes, além de possuir ação anti-inflamatória que pode contribuir no tratamento da depressão (PINTO; PINTO; DONZELES, 2013).

A Pimenta Cumari do Pará, também é conhecida como Cumari amarela, possui frutos triangulares e torna-se amarela ao amadurecer. Seu grau de picância é 8 na escala de temperatura, e é uma pimenta muito aromática e picante com sabor característico e final levemente amargo (NETO, 2004).



Figura 7: Pimenta Cumari do Pará

Fonte: Autor.

A Pimenta do Reino é uma das mais antigas especiarias, utilizada na culinária de diversos países, inclusive em todas as regiões do Brasil. Tem sabor forte e levemente picante, utilizada em diversas variedades como a verde, a branca e a preta. A verde quando colhida e mantida em conserva é a versão mais aromática, além disso é ideal a utilização em molhos de carnes e aves (GUIA MASTERFOODS, 2018) A Pimenta do Reino é originalmente verde e para se tornarem brancos passam por um processo que envolve lavagem e secagem, segundo a escala de picância é grau 4 na branca e 3 na preta, e é utilizada inteira ou moída (NETO, 2004).

5 | CONCLUSÃO

Pela observação dos aspectos analisados é possível concluir que a pimenta é elemento fundamental na cultura do Brasil, sobretudo na regionalidade.

É notável que a pimenta não é somente um ingrediente utilizado para agregar picância. Mas um item indispensável, que além das qualidades organolépticas é classificado como alimento funcional. Seus usos e funções são diversos, portanto, pode-se dizer que o mercado da pimenta é versátil, apresentando grande potencial econômico.

Outro fator imprevisível observado foi a diversidade de uso e consumo da pimenta na região Sudeste, mais notável no estado de Minas Gerais. A cultura brasileira nos faz crer que apenas a região Nordeste é grande consumidora, no entanto, pudemos observar que o estado de Minas Gerais é um dos maiores consumidores do país.

REFERÊNCIAS

BONTEMPO, M. **Pimenta e seus benefícios**. São Paulo: Alaúde, 2007.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

EMBRAPA. **Comunicação para transferência de tecnologia**. Brasília-DF, 2000. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/Pimenta_capsicum_spp/comercializacao.html>. Acessado em: 23/03/2018.

GUIA MASTERFOODS. Disponível em: <<http://www.masterfoods.com.br/guias/>>. Acessado em: 07/04/2018.

MATOS, T.; NASCIMENTO, E.; GENUNCIO, G.; NEITZKE, R. **Perspectivas e potencialidades do mercado de pimentas**. *Revista Campo e Negócio*, 2017. Disponível em: <<http://www.revistacampoenegocios.com.br/perspectivas-e-potencialidades-do-mercado-de-pimentas>>. Acessado em: 10/04/2018.

MENDES, D. **Pimenta de Caiena: benefícios e contraindicações, 2017**. Disponível em: <<https://www.vidasaudavel.one/pimenta-de-caiena-beneficios-e-contraindicacoes/>>. Acessado em: 14/04/2018.

_____. **Pimenta dedo de moça: Benefícios, nutrientes e efeitos, 2018**. Disponível em: <<https://www.vidasaudavel.one/pimenta-dedo-de-moca-beneficios-nutrientes-e-efeitos/>>. Acessado em: 14/04/2018.

NETO, N.L. **Dicionário Gastronômico: Pimentas com suas receitas**. São Paulo: Boccato, 2004.

OLIVEIRA, A. **Cultivares de pimenta encontrados no Brasil: As diversas variedades de pimenta dominam o comércio de especiarias picantes**. CPT- Centro de Produções Técnicas, 2018. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-agroindustria/artigos/cultivares-de-pimenta-encontrados-no-brasil>>. Acessado em: 10/04/2018.

PINTO, C; PINTO, C; DONZELES, S. **Pimenta *Capsicum*: propriedades químicas, nutricionais, farmacológicas e medicinais e seu potencial para o agronegócio**. *Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS)*, v.3, n.2., p.108-120, 2013. Disponível em: <<https://www.rbas.ufv.br/index.php/rbas/article/viewFile/225/221>>. Acessado em: 27/07/2018.

RODRIGUES, C; SAKASHITA, M; AMARAL, V; CORTEZ, L. **Estudo da ação antiinflamatória da Pimenta Dedo-de-Moça (*Capsicum baccatum* L.)**. *Revista Saúde e Pesquisa*, v. 5, n. 2, p. 256-263, 2012. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/243886608_ESTUDO_DA_ACAO_ANTIINFLAMATORIA_DA_PIMENTA_DEDO-DE-MOCA_Capsicum_baccatum_L_ANTI-INFLAMMATORY_ACTIVITY_OF_RED_PEPPER_Capsicum_baccatum_L>. Acessado em: 27/07/2018.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-296-8



9

788572 472968