

QUALIDADE DOS FRUTOS DE PIMENTÃO VERDE COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ALEGRE /ES

Márcia Stumm¹, Flávio Santos Lopes¹, Fabricio Moreira Sobreira¹, Fábio Moreira Sobreira¹, Marlla de Oliveira Hott¹, Frederico de Pina Matta²

¹Centro de Ciências Agrárias da UFES / Departamento de Produção Vegetal, lopes.fs@ig.com.br

²Centro de Ciências Agrárias da UFES / Departamento de Produção Vegetal - Professor Orientador

Resumo- O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma solanácea originária do Continente Americano, rica em vitamina C, contém razoável teor de vitamina A e bom teor de vitaminas do complexo B. O consumidor cada vez mais tem requerido produtos com boas características de qualidade, no mercado de hortaliças a demanda por produtos que tenham tamanho, cor e sabor uniformes tem sido cada vez maior. O objetivo deste trabalho foi realizar o levantamento da qualidade dos frutos de pimentão comercializados no município de Alegre/ES. A classificação dos frutos de pimentão comercializados na cidade de Alegre-ES demonstrou que estes frutos não obedecem ao padrão recomendado pela legislação que rege a comercialização de produtos vegetais vigente.

Palavras-chave: Caracterização; *Capsicum annuum* L.; qualidade; comercialização, varejo.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Introdução

O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma solanácea originária do Continente Americano, rica em vitamina C quando comparado a outras hortaliças e frutas cítricas, contendo razoável teor de vitamina A e B. Além do valor nutritivo, quando utilizada em preparações culinárias, esta hortaliça aprimora o sabor, aroma e coloração dos pratos (FILGUEIRA, 2003). Segundo Poblete (1971) o pimentão contém ainda minerais como Ca, Fe e P.

Do ponto de vista da ciência dos alimentos, a qualidade é composta pelas características que diferenciam unidades individuais de um produto, sendo importante a determinação do grau de aceitabilidade pelo comprador (CHITARRA & CHITARRA, 1990).

Segundo Lana (2000), os produtos hortícolas são organismos vivos e sua vida útil pós-colheita é limitada por reações bioquímicas de natureza catabólica, que culminam com a senescência e morte dos tecidos. No Brasil, de acordo com Sigrist (1983), as perdas pós-colheita de frutas e hortaliças situam-se ao redor de 39%.

Embora o manejo pós-colheita ainda não tenha alcançado uma tecnologia condizente com a produção brasileira, algumas tentativas têm sido realizadas, visando à adoção de técnicas que possibilitem uma melhoria da qualidade do fruto (SILVA et al., 1996).

Freqüentemente as hortaliças chegam aos principais pontos de abastecimento com qualidade consideravelmente depreciada, devido às práticas inadequadas de manuseio na colheita e pós-colheita, transporte precário e embalagens impróprias (JUNQUEIRA & PEETZ, 1994).

De acordo com a lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no artigo 1º. Em todo o território nacional, a classificação é obrigatória para os produtos vegetais, que incidam diretamente na alimentação humana.

Regulamentação: decreto n.º 3.664, de 17 de novembro de 2000. De acordo com esta lei a classificação dos produtos vegetais se divide em:

- _ Grupo: característica varietal.
- _ Subgrupo: cor ou maturação.
- _ Classe: tamanho, podendo usar peso, diâmetro ou comprimento.
- _ Tipo ou Categoria de Qualidade: quantidade de defeitos presentes no lote.
- _ Defeito Grave: inviabiliza o consumo e a comercialização.
- _ Defeito Leve: deprecia o produto.

Este trabalho teve como objetivo realizar o levantamento da qualidade dos frutos de pimentão comercializados no município de Alegre/ES.

Metodologia

Esta pesquisa foi realizada durante o mês de junho de 2007 nos principais estabelecimentos que comercializam hortaliças no município de Alegre, localizado na região sul do Espírito Santo.

A amostragem dos frutos foi realizada de forma aleatória, retirando-se frutos de todos os pontos da gôndola, onde estavam expostos. Foram recolhidos 30 frutos, os quais passaram pelo processo de pesagem, mensuração do diâmetro e comprimento com o auxílio de um paquímetro.

A classificação dos frutos foi realizada de acordo com o grupo, coloração e defeitos apresentados, sendo estes leves e/ou graves. A classificação dos frutos foi realizada de acordo

com os padrões propostos pela Cartilha de Classificação do Pimentão (FAEP, 2007).

Os defeitos leves analisados foram: dano cicatrizado, mancha, alteração na coloração normal do fruto, deformação, falta de pedúnculo e deformação. Foi considerado defeito quando a parte afetada superou 10% da superfície do fruto.

Os defeitos graves foram: podridão, murcha, frutos queimados e dano não cicatrizado.

Resultados

A realização da classificação dos frutos é a sua separação por formato, cor, tamanho e categoria. O objetivo da classificação é uniformizar a linguagem do mercado, para padronizar a qualidade do produto.

Os frutos amostrados nesta pesquisa apresentaram peso médio de 132,62 gramas, e coloração verde.

No Gráfico 1 está demonstrado o formato dos frutos de pimentão comercializados na cidade de Alegre.

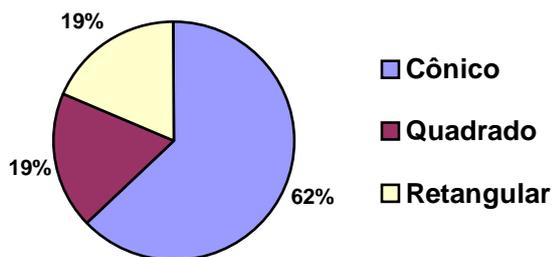
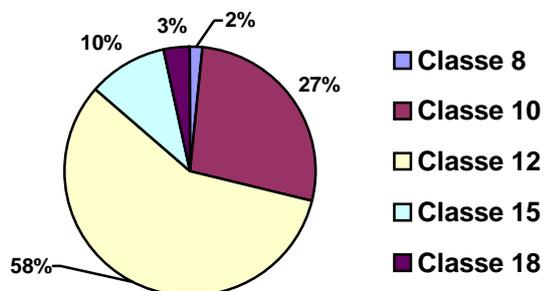


Gráfico 2 – Classe dos frutos de pimentão comercializados na cidade de Alegre-ES.

O Gráfico 2 denota a classe dos frutos, que é definido na legislação brasileira em função do tamanho do fruto em mm, de acordo com a classe que pertença.



O Gráfico 3 apresenta a sub-classe dos frutos e é dada pelo calibre que é a medida do maior diâmetro dos fruto.

Gráfico 3 – Sub-classe dos frutos de pimentão comercializados na cidade de Alegre-ES.

O termo “dano” é a lesão causada por pragas, de origem mecânica ou fisiológica (BRASIL, 2002).

O Gráfico 4 demonstra a porcentagem dos defeitos ou defeitos leves observados nos frutos amostrados.

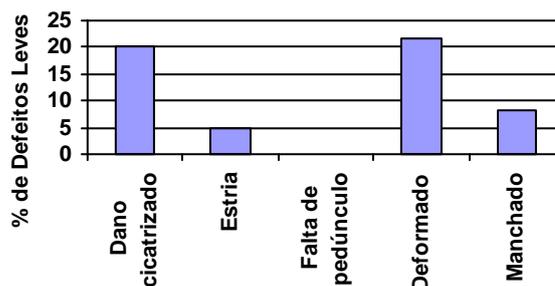


Gráfico 4 – Danos leves dos frutos de tomate comercializados em Alegre-ES.

O Gráfico 5 apresenta a porcentagem dos defeitos graves observados. Verifica-se que mais de 30% dos frutos apresentaram-se murchos..

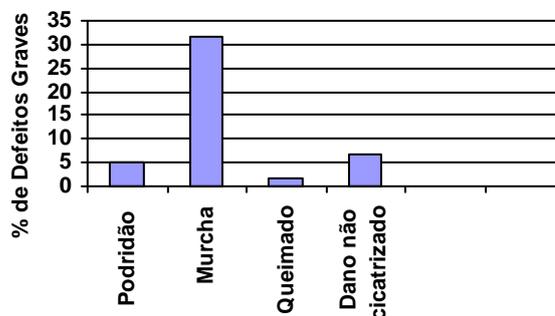


Gráfico 5 – Porcentagem de defeitos graves dos frutos de tomate comercializados em Alegre-ES.

Gráfico 2 – Classe dos frutos de pimentão comercializados na cidade de Alegre-ES.

Discussão

A forma do pimentão está relacionada ao grupo a que pertence a cultivar. Na classificação, de acordo com os resultados apresentados no Gráfico 1, 62% dos frutos apresentaram formato cônico, sendo que os outros 38% apresentaram outras formas, estando em desacordo com a legislação que não permite a mistura de grupo de frutos.

Observa-se no Gráfico 2 que 58% dos frutos comercializados em Alegre/ES apresentam-se na classe 12, os outros 42% apresentaram divisão em várias classes ultrapassando a porcentagem máxima de 5% permitido pela legislação. O Gráfico 3 demonstra que 70% dos frutos possuem calibre 6, não estando de acordo com a legislação que permite a uma mistura de subclasses de até 10%.

O Gráfico 4 denota que os danos leves que mais se apresentam nos frutos comercializados em Alegre-ES são frutos com dano cicatrizado e frutos deformados com 20 e 22% de danos, respectivamente.

Dentre os danos graves apresentados no Gráfico 5, destaca-se os frutos murchos que apresentaram mais de 30% de murchamento. É importante salientar que, de maneira geral, os danos por compressão são de difícil visualização no fruto túrgido. À medida que o fruto perde água, estas áreas apresentam-se enrugadas, comprometendo a qualidade visual e acentuando os sintomas de murcha. Este foi o tipo de dano mecânico predominante, com exceção dos frutos junto à tampa e no fundo da caixa nos quais predominavam danos não cicatrizados com aproximadamente 7% dos frutos devido a pregos, lascas e aberturas da caixa, ou pela própria tampa.

Estes danos podem ter sido mascarados no descarte porque pelo menos parte destes frutos também se apresentava com danos mecânicos causados pelo manuseio dos frutos durante a comercialização. Como o dano mecânico foi considerado prioritário sobre dano fisiológico o valor deste último no descarte pode ter sido subestimado. Isto indica que a avaliação do tamanho e padrão dos frutos separadamente dos outros danos poderia dar uma melhor indicação do tipo de fruto preferido pelo consumidor.

Conclusão

De acordo com os resultados apresentados, o mercado consumidor de Alegre-ES não pode ser considerado como exigente quanto a uma qualidade superior dos frutos de pimentão quanto a padronização.

Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria SARC nº 085 de 06 de março de 2002. Propõe o Regulamento técnico de identidade e qualidade para classificação do tomate. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, mar. 2002
- CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 320p. 1990.
- **DIÁRIO OFICIAL**: LEI No 9.972, DE 25 DE MAIO DE 2000.
- FILGUEIRA, F.A.R. **Solanáceas**: agrotecnologia moderna na produção de tomate, batata, pimentão, pimenta, berinjela e jiló. Viçosa: UFV, 333 p. 2003.
- Hortiqualidade - Cartilhas de Classificação – FAEP - Pimentão disponível em <http://www.faepe.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/hortaliças/tomate.htm>. Acesso em: 25 jul. 2007.
- JUNQUEIRA, A.H.; PEETZ, M.S. **Destino dos hortigranjeiros comercializados no CEAGESP/Entrepasto Terminal de São Paulo**. São Paulo: CAB / SAA, 190p.1994.
- LANA, M.M. **Atmosfera modificada e controlada**: aplicação na conservação de produtos hortícolas. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia; Embrapa Hortaliças, 34 p. 2000.
- POBLETE, E.R. El cultivo de las chiles dulces. **Novedades Horticolas**, v.16, n.1-4, p.21-27, 1971.
- SILVA, A. P.; EVANGELISTA, R. M.; VIEITES, R. L. Uso de películas de amido e de sacos de polietileno na conservação pós-colheita de bananas, armazenadas sob refrigeração. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Cruz das Almas, v. 18, n. 1, p. 1-42, abr./jul. 1996.
- SIGRIST, J. M. Perdas pós-colheita. In: CEREDA, M. P.; SANCHES, S. L. **Manual de armazenamento e embalagem de produtos agropecuários**. Botucatu: Fundação de Estudos e Pesquisas Agrícolas e Florestais, p. 1-12.1983.