

GÊNERO *Capsicum* NO MERCADO DO PORTO, EM CUIABÁ-MT

Isabella Cristina Ribeiro Perantoni¹
Raisa dos Santos de Sousa¹
Nicolas Bosco da Silva¹

RESUMO: O presente trabalho tem como objetivo investigar e registrar as variedades de pimentas do gênero *Capsicum* e suas variáveis botânicas e econômicas, comercializadas no Mercado do Porto, em Cuiabá. A metodologia foi através de entrevistas semiestruturadas e abertas, a abordagem proporcionou não somente o levantamento das pimentas do gênero *Capsicum*, mas também, registros dos relatos do uso, preferência e funcionalidade das pimentas comercializadas. No total foram registradas 18 variedades de pimentas em 11 bancas e a diversidade de nomes populares regionais designados a uma mesma espécie ou variedades, das quais não identificamos em nível de espécie e as designamos como *Capsicum* sp. Obtivemos identificação a nível de espécie somente de algumas variedades devido às grandes diferenças regionais dos nomes populares. A abundância das espécies *Capsicum frutescens* e *Capsicum chinense* foi maior em relação as demais.

Palavras chave: Pimentas, Botânica Aplicada, Alimento, Saúde, Mobot.

Capsicum GENUS IN THE PORTO MARKET IN CUIABÁ-MT

ABSTRACT: The present work aims to investigate and record the varieties of peppers of the genus *Capsicum* and their botanical and economic variables, commercialized in the Port Market, in Cuiabá. The methodology was based on semi-structured and open interviews, the approach provided not only the survey of the *Capsicum* peppers, but also records of the uses, preference and functionality of the peppers sold. In total, 18 varieties of peppers were registered in 11 stands and the diversity of popular regional names assigned to the same species or varieties, of which we did not identify at the species level and denominated them as *Capsicum* sp. We obtained identification at the species level only of some varieties due to the great regional differences of the popular names. The abundance of the species *Capsicum frutescens* and *Capsicum chinense* was higher in relation to the others.

Key words: Peppers, Applied Botany, Food, Health, Mobot

¹Graduandos do Curso de Ciências Biológicas, UFMT. *Campus* de Cuiabá. MT. email: raisa.santos.souza15@gmail.com; nicolas-bosco@hotmail.com; isbellacristinarp@gmail.com

INTRODUÇÃO

O gênero *Capsicum* é pertencente da família Solanaceae, família da batata, do tomate e da berinjela. O gênero é constituído pelas conhecidas e apreciadas pimentas e pimentões. As pimentas mais populares na culinária brasileira é a *Capsicum frutescens* L., conhecida pelo nome popular de malagueta e *Capsicum chinense* Jacq. como cumari.

A pimenta é muito apreciada na culinária brasileira, e sua história tem origem na Diáspora Africana, sendo muito utilizada nas diferentes etnocategorias de usos, como alimentar, na forma de temperos, medicinal através de estudos farmacológicos, ornamental e, místico-religiosa para proteção pessoal, entre outros (PASA *et al.*, 2017).

O interesse pelas propriedades químicas na área da saúde cresce à medida que se estuda seus componentes vitamínicos e minerais. Apesar da culinária, a tecnologia vem fazendo modificações genéticas nas formas, cores, tamanhos e pungência das pimentas, para oferecer ao consumidor maiores variedades de frutos e sabores. É possível inferir um grau de pungência, ou ardume da pimenta a partir da Escala de Scoville, atualmente a pimenta com maior ardume conhecida é a Trinidad Moruga Scorpion, uma variedade da espécie *Capsicum chinense*, encontrada em Trinidad e Tobago (WICKENS, 2001).

A pimenta foi trazida do Novo Mundo por volta de 1492 a 1493 por Colombo que notou o uso de uma fruta vermelha no alimento dos nativos e coletou uma amostra para levar a Espanha nomeando-a como “Pimenta Vermelha” (GOVINDARAJAN, 1985). A partir daí houve a disseminação da iguaria e hoje é tida como o principal tempero mundial. O Brasil é o detentor de uma grande variedade do gênero *Capsicum*.

Para o gênero *Capsicum*, as espécies *Capsicum frutescens* e *Capsicum chinense* são consideradas domésticas, dado às características morfológicas de flores e frutos selecionadas pelo homem para suprir suas necessidades ou vontades (RAVEN *et al.*, 2011; LORENZI & SOUZA, 2008).

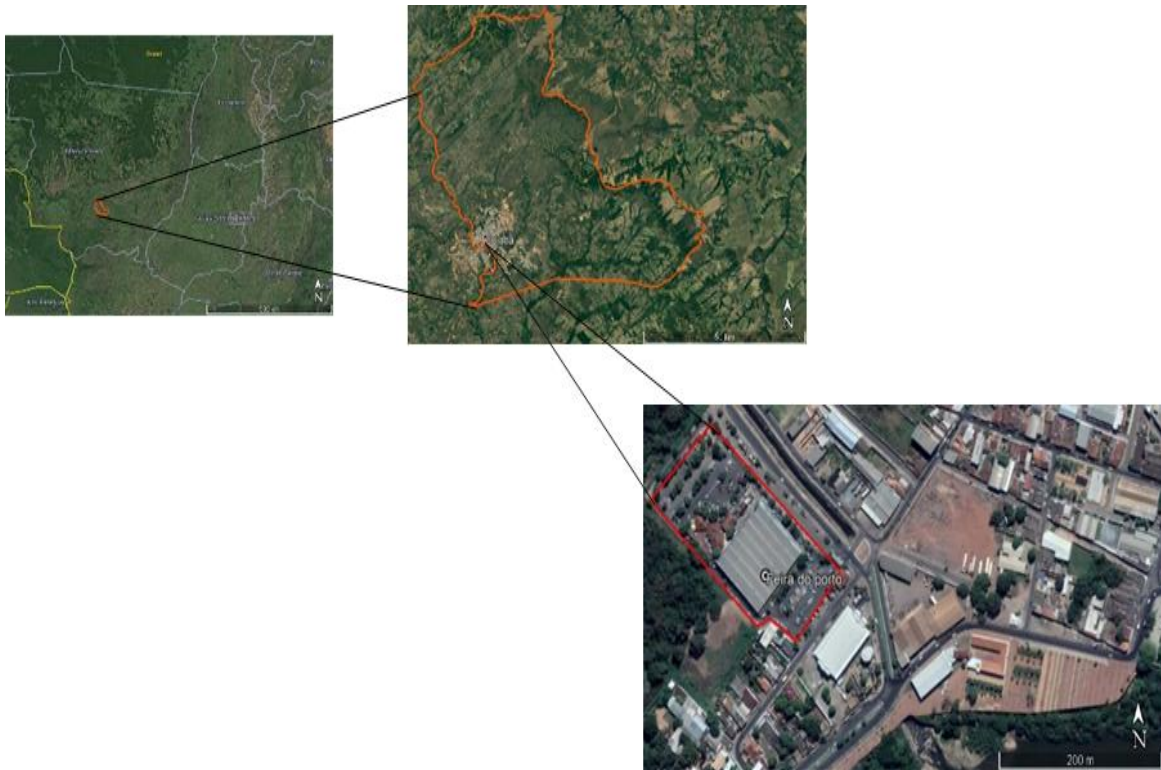
Diante da relevante expressividade na gastronomia mato-grossense, o presente trabalho tem como objetivo investigar e registrar as variedades de pimentas do gênero *Capsicum* e suas variáveis botânicas e econômicas, comercializadas no Mercado do Porto, em Cuiabá, no estado do Mato Grosso.

MATERIAL E MÉTODOS

Área de estudo

A pesquisa foi realizada no Mercado do Porto, em Cuiabá no Estado do Mato Grosso, com as coordenadas: 15°36'51.27"S;56° 6'36.65" (Figura 1). O local de estudo é popularmente conhecido como Feira do Porto, por conter grande variedade de alimentos, frutas, verduras, legumes, carnes e diversas outras mercadorias de interesse popular.

Figura 1. Localização da feira do Porto. Cuiabá. MT.



Fonte: Google Earth. 2018.

METODOLOGIA

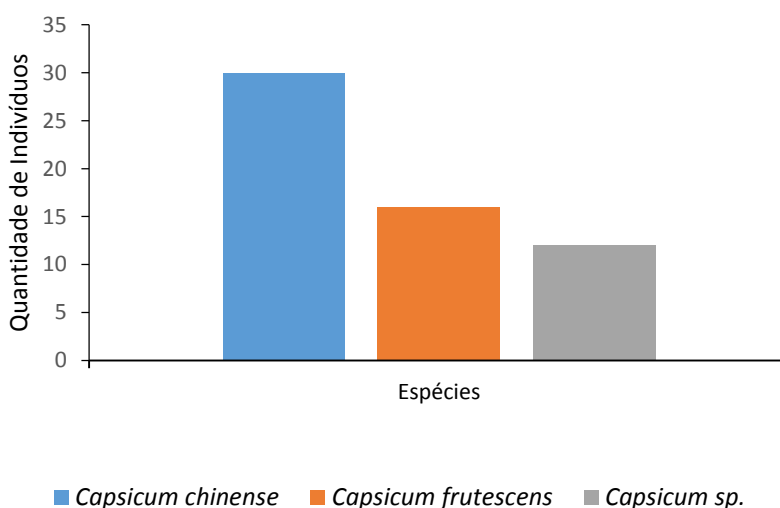
O levantamento foi executado no período de fevereiro a setembro de 2018, com frequência semanal. As informações foram registradas através da aplicação das técnicas, observação direta, entrevistas dos tipos semiestruturada e aberta (Minayo, 2012), registro fotográfico, e anotações no diário de campo, conduzidas em 11 bancas que comercializam as pimentas do gênero *Capsicum*. O site utilizado para identificação das pimentas citadas é o APG IV. Botanical Garden, NY (MOBOT, 2018).

Fizeram parte das entrevistas abertas, os tópicos: “custo de venda”, “forma de comercialização”, “in natura ou processada”, “custo de produção”, “lucro gerado pelo vendedor” e “média vendida por dia ou semana”.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Fizeram parte do levantamento 11 bancas, nas quais se vendiam pimentas in natura e em conserva e as espécies com maior frequência de comercialização são *Capsicum frutescens* (malagueta) e *Capsicum chinense* (popularmente conhecida como pimenta bode, pimenta cumari e pimenta biquinho), conforme Figura 2.

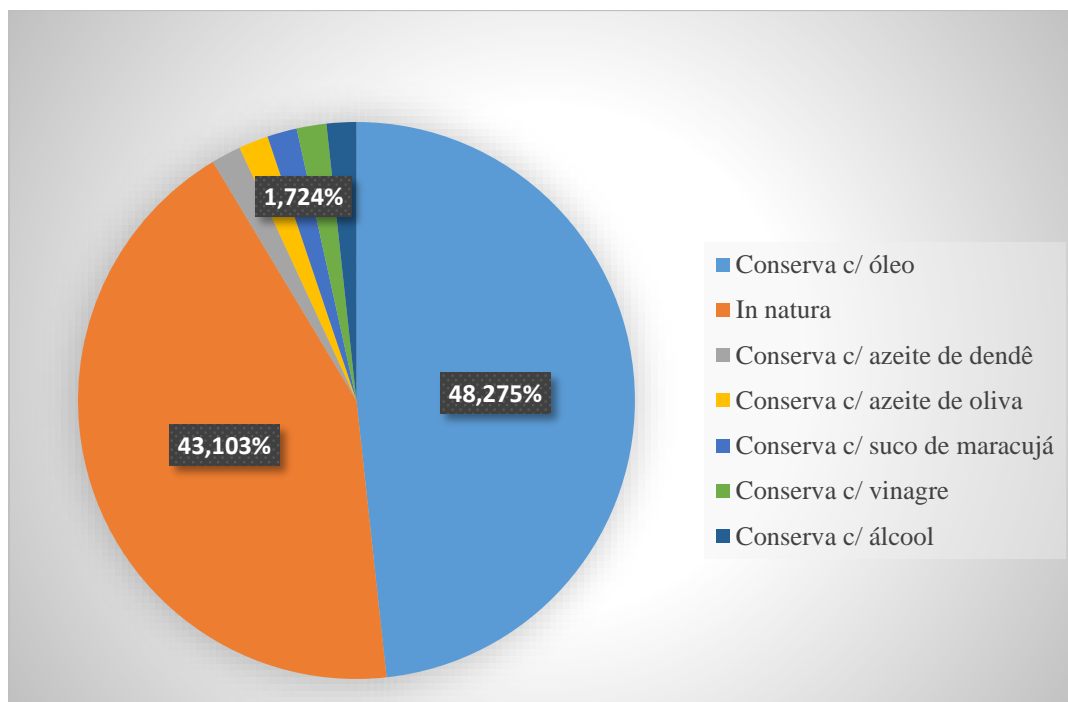
Figura 2. Número de indivíduos amostrados *in natura* e em conserva, nas bancas do Mercado do Porto. Cuiabá. MT



Dentre as bancas amostradas, a banca número 7 apresenta maior variedade de pimentas em conservas, sendo as mesmas, confeccionadas pelo próprio vendedor. Segundo o informante, as pimentas em conservas podem variar ser preparadas com a adição que vai desde o álcool, vinagre, azeite de oliva, azeite de dendê, óleo e suco de maracujá. A maior variedade das pimentas comercializadas são a malagueta, cumari e biquinho. Das bancas amostradas 48,27% de pimentas em conservas foram confeccionadas com óleo de cozinha (Figura 3).

A única espécie do gênero *Pimenta* nativa na América do Sul, encontrada nas regiões montanhosas litorâneas do Brasil (Rio de Janeiro à Santa Catarina) e na Região Centro-Oeste, é a *Pimenta pseudocaryophyllus* (Gomes) Landrum (LORENZI, 2013).

Figura 3. Proporção de pimentas que estão sendo comercializadas no Mercado do Porto.



A banca 11, foi o único local amostrado destinado exclusivamente para a comercialização de pimentas. A banca apresentou grande variedade de pimentas *in natura*. A variedade das espécies nessa banca foi de 17 espécies e designadas regionalmente como malagueta, cumari, bode, bodona vermelha, bodona amarela, Carolina reaper, habanero, habanero vermelha, habanero chocolate, habanero amarela, biquinho vermelho, biquinho amarelo, murupi amarela, calabresa, murupi vermelha e italiana, que são largamente comercializadas pela população da região. Amostras que contribuíram para a porcentagem de 43,10% de pimentas *in natura* (Tabela 1).

Dentre os representantes de interesse medicinal destacam-se as espécies do gênero *Pimenta*, conhecidas especialmente pela importância econômica e medicinal. A maioria das espécies é nativa do Caribe e América Central exceto uma delas, *Pimenta pseudocaryophyllus* (Gomes) L.R. Landrum, que é nativa do Brasil, encontrada nos biomas mata atlântica e cerrado (SHIVA, 2003).

As espécies do gênero *Pimenta* são muito estudadas do ponto de vista fitoquímico e farmacológico, por causa da relevância econômica e etnobotânica. O grupo de metabólitos de

interesse medicinal encontrado com maior frequência no gênero *Pimenta* é o dos óleos essenciais. O que tem levado muitos pesquisadores a se dedicarem em estudos de identificação e quantificação dos componentes de óleos essenciais de espécies desse gênero. Porém outros metabólitos secundários também têm sido descritos, tais como, saponinas, flavonóides e taninos (WICKENS, 2001, PASA, 2011).

Tabela 1: Variedades do gênero *Capsicum*.

Espécie	Variedades
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Biquinho Chumbinho Bode <u>Cumari</u> <u>Carolina reaper</u> <u>Bodona amarela</u> <u>Habanero</u>
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Malagueta
<i>Capsicum</i> sp.	Dedo-de-moça <u>Habanero vermelha</u> <u>Habanero chocolate</u> <u>Habanero amarela</u> Biquinho amarelo Biquinho vermelho <u>Murupi amarela</u> <u>Murupi vermelha</u> <u>Calabreza</u> Italiana

Fonte: Acervo dos autores. 2018.

Além das utilidades culinárias, as pimentas se mostraram funcionais para outros fins, como mencionado pelo vendedor da banca 11 (Casa das Pimentas), no qual o mesmo fornece pimentas malagueta secas e em pó, tendo muita demanda para oferendas, sendo também a pimenta mais comercializada, juntamente com a pimenta cumari, por serem tradicionais na culinária da Baixada Cuiabana.

As pimentas se mostraram úteis na culinária, desde sua domesticação até os dias de hoje. Seus genes vêm sendo manipulados, surgindo muitas variações, de cores, formas, tamanhos e

com diferentes medidas de pungência. Através dessas modificações, o fruto possui grande potencial econômico (WICKENS, 2001, LORENZI, 2013).

Os preços de venda das pimentas em conservas variam de 10,0 reais à 60,0 reais, em média. O preço varia em função dos elementos de preparação e o local de origem das pimentas. Se forem adquiridas na região de Cuiabá o valor é menor e a demanda é sempre maior. Se forem adquiridas de localidades mais distantes, ou mesmo do estado de São Paulo, o preço será maior e a demanda menor. A faixa de lucro na comercialização dos potes de pimentas em conserva na Feira do Porto variou de 10% até 30%. Quanto mais caro o pote da pimenta em conserva, menor será o percentual do lucro, mas o que determina o lucro mensal é o fluxo da demanda das vendas das pimentas do dia-a-dia.

No entanto, não se compara ao mercado de alimentos da soja, milho e feijão, fato que foi mencionado pelo vendedor da banca 11 (Casa das Pimentas), que relata a falta de investimento do governo diante de pequenos agricultores que produzem pimentas, pois o mesmo repõe boa parte do seu estoque com pimentas compradas de agricultores dos municípios de São Vicente e São José dos Quatro Marcos (ambos do estado do Mato Grosso) que não recebem incentivo financeiro para continuarem com a produção.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da amostragem realizada no Mercado do Porto, observamos a variedade de pimentas comercializadas no município de Cuiabá, e registramos as pimentas mais tradicionais da culinária cuiabana, como *Capsicum frutescens* (malagueta) e *Capsicum chinense* (cumari). As pimentas do gênero *Capsicum* se mostraram como um grande potencial econômico, apesar da falta de investimento no cultivo do fruto no Estado do Mato Grosso.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COSTA, F. R. Genetic diversity among *Capsicum* accessions using RAPD markers. **Brazilian Society Of Plant Breeding**. v. 6. p. 18-23. 2006.
- COSTA, L.V. Caracterização de acessos de pimentas do Amazonas. **Horticultura Brasileira** 33: 290-298. 2015.
- GOVINDARAJAN, V. S.; SALZER, U. J. *Capsicum*- production, technology, chemistry, and quality part 1: History, botany, cultivation, and primary processing **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**. 22:2 p. 109-176. 1985.
- LORENZI, H. 2013. **Plantas para Jardim no Brasil**: Herbáceas, arbustivas e trepadeiras. Plantarum, Nova Odessa, Brazil.
- LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. 2008. **Plantas Medicinais no Brasil**: nativas e exóticas. 2nd ed. Plantarum, Nova Odessa, Brazil.
- MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: HUCITEC; ABRASCO, 1994.
- MOBOT: Missouri Botanical Garden Trópicos Search. Disponível em: <http://mobot.mobot.org/W3T/Search/vast.html>). Acesso em: março 2017.
- Munanga K. 2004. Uma abordagem conceitual das noções de raça, racismo, identidade e etnia. **Cadernos Penesb**. SP 5:15-34.
- PASA, M.C, ZURRA R.M.O, DAVID M.D. Múltiplos Olhares sobre a Biodiversidade. In: Pasa, MC, David DM, (editors) **Caminhando com os ribeirinhos pela Amazônia. AM. Brazil**. Vol.v. Cuiabá – MT: Edufmt/Carlini Caniato; 2017. Doi: 10.29142/mosb5-30.
- PASA, M.C. Saber local e medicina popular: a etnobotânica em Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**. 6(1): 179-196. 2011.
- RAVEN P.H.; EVERT R.F.; EICHHORN S.E. **Biologia Vegetal**. 7a ed. Editora Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro. 2011.
- SHIVA, V. **Monoculturas da Mente**: Perspectivas da Biodiversidade e da Biotecnologia. São Paulo: Global Ed. 2003.
- VICKENS, G.E. Economic Botany: Principles and Practices. Springer. 538p. 2001.