

Embrapa Hortaliças
II Encontro Nacional do Agronegócio Pimentas (*Capsicum* spp.)

PROCESSAMENTO ARTESANAL DE PIMENTAS (*Capsicum* spp.)

Vera Lúcia Pinheiro – Emater/DF
Sônia Cascelli – Emater/DF
Rosa Maria de Deus de Sousa – UnB/ Embrapa Hortaliças
Cristina Maria Monteiro Machado – Embrapa Hortaliças
Cláudia Silva da Costa Ribeiro – Embrapa Hortaliças

Embora não existam dados estatísticos, as pimentas tem uma grande participação no mercado de condimentos, temperos e conservas. As pimentas foram os primeiros aditivos alimentares utilizados pelas civilizações antigas do México e da América do Sul. Estas civilizações conheciam a contribuição dos frutos de pimenta para o aroma, cor e sabor dos alimentos e, assim, selecionaram variedades para usos específicos.

As pimentas são estimulantes do apetite e auxiliares da digestão. Sua ingestão aumenta a salivação e aumenta a secreção gástrica e a motilidade gastrointestinal, dando uma sensação de bem-estar após a ingestão. Quando são adicionadas em pequenas porções aos alimentos, desencadeiam uma sensação prazerosa de queimadura e ardência (pungência) na boca e aumento da salivação.

Os frutos de pimentas são fontes importantes de três antioxidantes naturais: a vitamina C, os carotenóides (pró-vitaminas A) e a vitamina E. Há evidências de que os antioxidantes previnem doenças degenerativas como o câncer, doenças cardiovasculares, catarata, mal-de-Parkinson e mal-de-Alzheimer, por seqüestrarem radicais livres.

No ambiente caseiro, predomina a produção de conservas de pimentas em vinagre ou azeite, ou ainda picles, molhos e geléias picantes a base de frutas. É grande o número de receitas caseiras ou artesanais para o processamento de pimentas, cada uma com a sua particularidade. Porém, o mais importante é a utilização de produtos de boa qualidade e sem danos, o armazenamento ou a conservação em vidros esterilizados e a identificação clara do conteúdo, com a data de fabricação, em etiqueta colada nos vidros.

Pontos importantes no preparo de conservas

O sucesso do preparo de conservas caseiras está em seguir as técnicas recomendadas, bem como atentar para a qualidade da matéria-prima, cuidados com as embalagens, higiene pessoal, higiene dos utensílios e higiene do local onde serão produzidas as conservas.

Qualidade da matéria-prima

Para obter conservas com qualidade, elas devem ser preparadas com frutas e hortaliças frescas, em bom estado, ou seja, sem marcas de insetos e de doenças e não muito maduras, para não comprometer o sabor e o aspecto final.

Embalagens

As embalagens para as conservas caseiras mais utilizadas são frascos e as garrafas de vidros. Eles devem estar em perfeitas condições, com possibilidades de serem fechadas, ou seja, sem trincas e sem bordas ou roscas lascadas, para não comprometer a segurança das conservas. Alguns vidros podem ser reutilizados, como os de palmito e os de azeitona, garrafas de sucos, desde que antes de usá-los se faça a higienização adequada.

As tampas devem ser metálicas e sempre novas para garantir mais segurança no fechamento, assim como as rolhas de cortiça.

Higiene pessoal

A pessoa que fará o processamento artesanal das conservas deve Ter alguns cuidados básicos de higiene, como:

- Proteger os cabelos com lenço ou touca;
- Não usar relógio, pulseiras, anéis e aliança, uma vez que esses adereços podem provocar contaminações ou cair nos produtos;
- Manter as unhas curtas e lavar as mãos com água corrente e sabão antes de começar o preparo das conservas;
- Todas as vezes que tiver que parar o processo para fazer outra coisa e retornar a manipular o alimento, lavar as mãos novamente;
- Não tossir, não espirrar perto do produto ou das matérias-primas, pois isso pode provocar a contaminação do produto final.

Higiene dos utensílios e dos equipamentos

A higiene dos utensílios e dos equipamentos é fundamental. Eles devem ser bem lavados com água e sabão e depois enxaguados em água corrente limpa. Antes de usá-los, recomenda-se passar todos os utensílios em água fervente ou em uma solução clorada para garantir mais higiene.

A solução clorada, preparada em casa, é feita misturando uma colher (sopa) de água sanitária para um litro de água.

Na preparação de conservas, a limpeza e a higiene dos vidros e das garrafas são muito importantes. A seguir os procedimentos de como higienizá-los:

- Lavá-los com água e sabão, utilizando escovas próprias, enxaguar em água corrente limpa;
- Encher uma panela com água até a metade e forrar o fundo com uma grade de metal;
- Colocar os vidros sem tampas ou garrafas deitados dentro da panela para ferver durante 15 minutos;
- Retirá-los da panela e colocá-los sobre a grade de metal, ao abrigo do vento, com a boca para baixo.
- Como as tampas e rolhas devem ser usadas somente novas, elas podem ser lavadas com água e sabão e bem enxaguadas com água corrente. Em seguida, colocá-las na grade de metal para secar.

Conserva de Pimenta

Ingredientes

1 copo de vinagre branco
1 copo de cachaça
1 colher (de sopa) de açúcar
1 colher (de chá) de sal
500 g pimentas selecionadas
Vidros para conserva

Rendimento: aproximadamente 500 ml em cada receita

Modo de preparo

Selecione e lave bem as pimentas.

Mergulhe as pimentas em água fervente por um minuto (branqueamento), retire imediatamente, e coloque em água gelada até as pimentas esfriarem completamente.

Faça uma calda com o vinagre, o açúcar e o sal, e deixe ferver por 2 minutos.

Esterilize os vidros e as tampas.

Arrume as pimentas dentro dos vidros, misture a cachaça com a calda de vinagre, e encha os vidros até a altura do gargalo. Com o auxílio de uma faca fina e sanitizada retire as bolhas de ar da conserva, tampe os vidros e guarde-os em lugar fresco.

Se quiser enriquecer o sabor de sua conserva, coloque alho, cebola, louro e pimenta-do-reino em grãos.

OBS: Melhor consumir após 20 dias do preparo.

Pode-se substituir a cachaça por óleo ou azeite, desde que seja utilizado quente (75°C).

Molho de Pimenta

Ingredientes

1 kg de pimentas vermelhas/ maduras
(tipo Bode, Malagueta, Cumari, Dedo-de-moça)
5 dentes de alho
1 cabeça de cebola
1 folha de louro
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1/2 copo de vinagre
1/2 copo de cachaça
1 colher (de sopa) de sal
1 colher (de chá) de açúcar
½ kg de tomates maduros
Vidros para molho de pimenta

Rendimento: aproximadamente 1,5 l de molho

Modo de preparo

Selecione e lave bem as pimentas e os tomates, e retire a casa da cebola.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e em seguida passe a mistura obtida pela peneira.

Leve ao fogo até obter um molho encorpado e homogêneo.

Despeje o molho ainda quente em vidros esterilizados, tampe e coloque as etiquetas.

Geléia

É uma conserva feita com o suco de fruta e açúcar. Quando fria, a geléia é gelatinosa e transparente. É macia e não apresenta caroços, quando cortada, não agarra na colher ou na faca. Para dar ponto de geléia, é necessário que a fruta tenha uma substância chamada pectina. Quando a fruta não a possui, é possível preparar a pectina em casa.

Para saber se o suco da fruta contém pectina, misturar partes iguais de álcool 96° e suco. Se formar uma pasta gelatinosa, o suco contém pectina.

Pectina caseira

Ingredientes

1 copo da pele branca da laranja (5 laranjas)
3 copos de água
2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de preparo

Lavar e descascar levemente as laranjas sem deixar que a parte branca saia na casca.

Retirar a parte branca que ficou na laranja.

Bater a pele branca no liquidificador junto com a água e o suco de limão.

Levar ao fogo até reduzir o volume à terça parte.

Coar espremendo bem e utilizar o líquido obtido na preparação das geléias.

O ponto da geléia

Para obter a consistência de geléia é preciso tirar o ponto que pode ser feito das seguintes maneiras:

a) Teste do álcool – Retirar uma colher de chá de geléia que está fervendo e misturar com uma colher de chá de álcool. Se ficar gelatinosa, está no ponto.

b) Teste do pires – Pôr uma colher de chá de geléia em um pires frio. Esperar alguns minutos, se firmar e não espalhar, está no ponto.

c) Teste da gota – Colocar uma gota de geléia em ½ copo de água, se a gota for para o fundo sem desmanchar, está no ponto.

Receita Básica de Geléia de Pimenta

Ingredientes

1 kg de pimenta Dedo-de-moça sem as sementes
1 kg de açúcar
1 xícara (chá) de vinagre de vinho branco
1 xícara (chá) de suco de limão
1 xícara (chá) de pectina ou 1 envelope de gelatina sem sabor
1 pimentão mauro vermelho (opcional)

Rendimento: aproximadamente 1,5 kg de geléia

Modo de preparo

Lavar e cortar as pimentas retirando os talinhos, as sementes e a placenta (parte branca onde as sementes ficam aderidas) dos frutos. Cortar as pimentas em pedaços, bater no liquidificador e coar em peneira fina. Após, colocar o líquido obtido em uma panela e juntar o açúcar e o vinagre.

Levar ao fogo para abrir fervura. Retirar a panela do fogo, deixar esfriar e adicionar o limão. Levar novamente ao fogo forte, por dois minutos, mexendo bem.

Retirar a panela do fogo e juntar a pectina. Misturar bem com o auxílio de uma colher de pau e despejar em vidros esterilizados.

Esta geléia pode ser a base para misturas com frutas como abacaxi, maçã, goiaba, manga e outras frutas.

Extrato de pimenta com alho

Receita fornecida por Francisco Viliela e Geovani Amaro – Embrapa Hortaliças

Produto a ser utilizado como repelente de insetos em plantios orgânicos de hortaliças.

Ingredientes

200 g de pimenta;

200 g de alho;

1 litro de álcool.

Modo de preparo

Macerar tanto a pimenta como o alho e colocar em 1 litro de álcool. Armazenar por 48 h em local sombreado e fresco. Misturar 100 ml (0,5 %) dessa solução em um volume de 20 litros de água. Coar e em seguida aplicar em forma de pulverizações. Possui ação de repelir insetos.

Validade

Pode ser guardado até 7 dias, recobrando o recipiente com papel alumínio. Porém, vai perdendo sua eficácia.