



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: A Lavoura

Data: 01/03/2014

Caderno: Pesquisa / 62

Assunto: Mais vida útil para a dedo-de-moça

PESQUISA

Página Célia Rodrigues de Miranda Milagres

Mais vida útil para a **dedo-de-moça**

O uso da técnica de irradiação deve prolongar a vida útil da polpa de pimenta sem causar grandes perdas nutricionais

Pimenta Dedo-de-moça

Uma das pimentas mais apreciadas pelos brasileiros, de picância e aroma suaves, é foco de pesquisa na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/Esalq) e no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (USP/CENA). A qualidade e os fatores que afetam a conservação da *Capsicum baccatum* var. *Pendulum*, conhecida popularmente como ‘Dedo-de-Moça’, ainda são pouco conhecidos, embora seu valor nutricional, econômico e social no Brasil e no mundo seja de grande importância.

O estudo, que tem como objetivo prolongar a vida útil da pimenta *in natura* e em polpa pelo uso da irradiação, trabalha com a hipótese de que a técnica de irradiação — com aplicação da radiação Gam — é eficiente para prolongar a durabilidade, com alterações mínimas na qualidade sensorial e nutricional da pimenta. “As pimentas do gênero *Capsicum* estão entre as especiarias e temperos mais consumidos e mais valorizados na culinária mundial. Pesquisas têm indicado a irradiação como uma técnica economicamente viável, bem como fisicamente segura para a conservação de alimentos”, explica a doutoranda da USP/Esalq Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres, responsável pelo trabalho.

Influências

Dois fatores influenciaram a pesquisa desenvolvida por Regina Célia. O primeiro, é que as pimentas são comercializadas, geralmente, na forma de conservas, molhos e desidratadas. À esses produtos são, normalmente, adicionados sal ou outros conservantes químicos que, se consumidos em grandes quantidades, podem ser nocivos à saúde. Dessa forma, a utilização de polpa de pimenta pura será uma alternativa para o consumidor que busca por produtos mais saudáveis.

Um segundo, deve-se ao fato de que as conservas e os molhos de pimenta, normalmente, passam por processamento térmico, o que pode contribuir para a redução do valor nu-

Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres



Processamento da polpa de pimenta


tricional e sensorial. Assim, espera-se que o uso da técnica de irradiação prolongue a vida útil da polpa de pimenta sem causar grandes perdas nutricionais.

Foram realizados testes para determinar a dose ideal de irradiação a ser empregada na pimenta *in natura* e em uma polpa elaborada a partir da pimenta Dedo-de-Moça pura. “Os frutos recém-colhidos foram selecionados, embalados, irradiados com as doses de 0,00; 0,25; 0,50; 0,75; 1,00; 1,25 e 1,50 kGy (unidade de radiação), armazenados a 5°C e 25°C, por 15 dias, e avaliados quanto às suas características físico-químicas (teor de sólidos solúveis, pH, acidez total, titulável, ratio, cor, perda de peso e umidade) e visuais (incidência de doenças, turgidez e cor).

Foco

A radiação gama, nas doses estudadas, não foi promissora para conservação da pimenta Dedo-de-Moça *in natura*. “O fator que mais contribuiu para manter a qualidade das pimentas durante a estocagem foi a refrigeração”, justificou a pesquisadora. Diante desses resultados, outro foco da pesquisa foi testar a técnica de irradiação na polpa da pimenta, onde foram realizados testes com doses entre 1 e 20 kGy e armazenamento a temperatura de 25°. “Os resultados indicaram que as doses de 7,5 a 10 kGy apresentam uma boa resposta quanto a conservação de polpa de pimenta”, explicou.

Um próximo passo da pesquisa será a realização das análises físico-químicas, nutricionais, microbiológicas e sensoriais nas amostras que obtiveram os melhores resultados durante esta primeira fase.

As análises laboratoriais do projeto, orientado pela professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da ESALQ, estão sendo realizadas em laboratórios da ESALQ e, a irradiação, no Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN). Regina Célia realiza a pesquisa pelo programa de pós-graduação (PPG) em Ciências, área de concentração Energia Nuclear na Agricultura e no Ambiente do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA). 

Alicia Nascimento Aguiar
USP/ESALQ