



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Globo Rural

Data: 30/05/2013

Link: <http://revistagloborural.globo.com>

Assunto: Estudo busca prolongar vida útil de pimenta dedo-de-moça

Estudo busca prolongar vida útil de pimenta dedo-de-moça



Uma das pimentas mais apreciadas pelos brasileiros, de picância e aroma suaves, é foco de pesquisa que está sendo realizada 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 pretende **prolongar a vida útil** da pimenta *in naturae* em polpa com aplicação da **radiação gama**. O estudo é realizado pela doutoranda Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres e orientado pela professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq.

Segundo ela, “as pimentas do gênero *Capsicum* estão entre as especiarias mais consumidas e mais valorizadas na culinária mundial como temperos”. As pimentas são geralmente comercializadas na forma de conservas, molhos ou desidratadas. Esses produtos são adicionados de sal ou outros conservantes químicos e às vezes passam por processamento térmico, o que pode contribuir para a redução do valor nutricional e sensorial. Assim, a utilização de polpa de pimenta pura será uma alternativa para o consumidor que busca por **produtos mais saudáveis**.

“Pesquisas tem indicado a irradiação como uma técnica economicamente viável, bem como fisicamente segura para a conservação de alimentos”, completa. A irradiação na polpa da pimenta apresentou boa resposta quanto a conservação, segundo a pesquisadora. O próximo passo será a realização de análises físico-químicas, nutricionais, microbiológicas e sensoriais.