



**VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO**  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

**EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



Categoria: OUTROS

Área de conhecimento: Ciências Exatas e da Terra

## **EFEITO DE ESPAÇAMENTO E VARIEDADE DE PIMENTA-BIQUINHO NOS TEORES DE ÓLEO E FIBRA CULTIVADO SOB A FORMA ORGÂNICA**

**Guilherme José Turcatel Alves<sup>1</sup>**

**Márcio Mesquita Barros<sup>1</sup>**

**Nicolas Vinicius da Silva Menezes<sup>2</sup>**

**Adriana Alves Araújo<sup>2</sup>**

As pimentas doces são amplamente usadas como plantas ornamentais, corantes naturais na forma de pó (páprica), conversa do tipo *pikles*, e de extrato concentrado na forma de oleoresina, sendo de utilidade tanto na indústria de alimentos como na farmacêutica. O cultivo da pimenta-biquinho no Brasil, *Capsicum chinense*, tem sido importante na utilização sob a forma “*in natura*” e processada, e por isso, pesquisas para melhorar o seu desempenho tanto em produção, quanto em derivados, em pequenas e em grandes propriedades, podem atender a demanda do mercado e propiciar a diversificação na atividade agrícola, como também, potencializar novos produtos para os consumidores, aumentando assim, a renda do produtor, principalmente o familiar. O objetivo deste trabalho, foi analisar a o efeito de diferentes espaçamentos de pimentas-biquinho amarelas e vermelhas sobre o teor de oleoresina e de fibras. O experimento foi conduzido no Instituto Federal de Roraima/Campus Novo Paraíso, em estufa em que foram produzidas mudas de pimenta-biquinho vermelhas e amarelas em bandejas de poliestireno expandida, com substrato orgânico à base de esterco de caprino e pó de serragem decompostos. O transplante para as covas medindo 30 cm x 30 cm x 30 cm foi realizado aos 40 dias após a sementeira. As covas foram preenchidas apenas com esterco de ovinos curtido. Dois espaçamentos entre plantas foram utilizado sendo de 0,6 m e 0,9 m entre plantas, sendo uniforme o espaçamento entre fileiras simples de 1,0. Não houve qualquer tipo de adubação de cobertura durante o período do experimento. O manejo da irrigação foi feito com sistema de gotejamento com 0,3 m de espaços entre os gotejos. A irrigação foi realizada procurando-se manter o solo com umidade próximo à capacidade de campo. Aos 65 dias após o plantio foi realizada a colheita dos frutos de pimenta na parte mediana da planta, onde se concentrava a maior quantidade de frutos. Após a colheita, procedeu-se aos tratos pós-coheita e em seguida realizou-se a extração do oleoresina via Soxhlet que consistiu na permanência das pimentas por 08 horas sob refluxo utilizando hexano como solvente. Após a extração, o recipiente contendo o solvente foi colocado em estufa a 40°C, por 10 horas até evaporação total, restando somente o óleo. A parte sólida foi submetida ao procedimento de quantificação de fibras totais. Para isso, as

<sup>1</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso, <sup>2</sup>Discente do Curso Técnico em Agroindústria - IFRR/Campus Novo Paraíso .

Autor correspondente: marcio.barros@ifrr.edu.br



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



amostras foram submetidas à ebulição branda ácida seguida da básica. Após, foram lavadas com água, para neutralização do meio, etanol e éter para retirada de resíduos oleosos. Em seguida, as amostras foram deixadas na estufa por 12 horas, pesadas, e calcinadas a  $575 \pm 20^\circ\text{C}$  por 3 horas. Retirada a massa das cinzas, obteve-se a fibra bruta. Sob o delineamento inteiramente ao acaso, os dados foram submetidos à análise estatística no Programa R, teste F e teste de médias de Tukey. Os resultados demonstram que para as duas variedades de pimentas o maior espaçamento resultou em maior teor de óleo, ao passo que menores espaçamentos resultaram em maiores quantidades de fibras.

Palavras-chave: Produção orgânica, Pimenta-biquinho, Oleorresina.

Apoio financeiro: NEPEAGRO/IFRR.

<sup>1</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso, <sup>2</sup>Discente do Curso Técnico em Agroindústria - IFRR/Campus Novo Paraíso .  
Autor correspondente: marcio.barros@ifrr.edu.br