



Introdução

A ervilha (*Pisum sativum* L.) é uma hortaliça de alto valor nutritivo, com amplas alternativas de uso na alimentação. Na forma de grãos verdes, pode ser consumida "in natura" ou pode ser enlatada ou congelada imediatamente após a colheita. Na forma de grãos secos, pode ser reidratada para consumo imediato ou enlatada. Dos grãos secos pode ser obtida ainda a farinha de ervilha, que tem emprego direto na fabricação de sopas instantâneas e na panificação.

Algumas variedades possuem baixos teores de fibras e podem ser consumidas na forma de vagem verde.

No Brasil, é mais consumida na forma de ervilha seca partida ou de grãos secos reidratados e enlatados, mas vem aumentando a oferta e o consumo de grãos verdes congelados ou enlatados logo após a colheita. Em algumas áreas, é também consumida sob a forma de grãos verdes recém-colhidos.

O consumo de ervilha no Brasil ainda é pequeno. Como se trata de um produto de custo relativamente baixo e de alto valor nutritivo (Tabela 1), pode ser largamente empregada na merenda escolar, na forma de sopas.

A produção de ervilha no Brasil até o início da década de 1980 era restrita apenas a algumas áreas do Rio Grande do Sul. No en-

Cultivo da ERVILHA (*Pisum sativum* L.)

Organizador:
Leonardo de Brito Giordano

Termos para indexação: Ervilha, Sistema de Produção, Cultivo.
Index Terms: Pea, Cropping Systems, Farming Systems, Cultivation.

tanto, a produtividade das lavouras comerciais nessa região era e ainda é baixa, devido às condições climáticas prevalentes (inverno chuvoso) na época de cultivo, que também inviabilizam a produção de sementes ou de grãos secos.

Tabela 1: Composição química dos grãos de ervilha (*Pisum sativum* L.), comparativamente ao feijão (*Phaseolus vulgaris* L.).

Nutrientes	Culturas	
	Ervilha	Feijão
Cálcio*	73	86
Ferro*	6,0	6,1
Fósforo*	364	247
Vit. B ₁ *	0,57	0,54
Vit. B ₂ *	0,20	0,19
Vit. B ₄ *	5,600	2,100
Vit. C*	6,5	3,0
Proteína %	23	22
Glicídios %	58	61
Lipídios %	1,3	1,3
Fibras %	6,0	4,3
Calorias cal/100 g	348	337
Digestibilidade %	90	73

*mg/100g

Fonte: FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986 145 p.