



ISSN 0103-6068 63

Novembro, 2005

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **Documentos**63

### **Manual para Processamento de Pimentas (*Capsicum* spp) Desidratada**

Félix Emilio Prado Cornejo  
Regina Isabel Nogueira  
Viktor Christian Wilberg

Rio de Janeiro, RJ  
2005

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Agroindústria de Alimentos**

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (0xx21)2410-9500

Fax: (0xx21)2410-1090

Home Page: [www.ctaa.embrapa.br](http://www.ctaa.embrapa.br)

E-mail: [sac@ctaa.embrapa.br](mailto:sac@ctaa.embrapa.br)

**Comitê de Publicações da Unidade**

Presidente: Regina Isabel Nogueira

Membros: Maria da Graça Fichel do Nascimento

Maria Ruth Martins Leão

Neide Botrel Gonçalves

Ronoel Luiz de O. Godoy

Virgínia Martins da Matta

Secretária: Renata Maria Avilla Paidês

Supervisor editorial: Maria Ruth Martins Leão

Revisor de texto: Comitê de Publicações

Normalização bibliográfica: Maria Ruth Martins Leão

Foto da capa: Félix Emilio Prado Cornejo

Tratamento de ilustrações: André Luis do Nascimento Gomes

Editoração eletrônica: André Luis do Nascimento Gomes

**1ª edição**

1ª impressão (2005): tiragem: 200 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

---

Cornejo, Félix Emilio Prado.

Manual para processamento de pimentas (*Capsicum* spp) desidratadas. / Félix Emilio Prado Cornejo, Regina Isabel Nogueira e Viktor Christian Wilberg - Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2005.

18 p.; 21cm - (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, ISSN 0103-6068; 63)

1. Secagem. 2. Pimenta. 3. Equipamento - Construção 4. Secador de cabine I. Embrapa Agroindústria de Alimentos. II. Título. III. Série.

---

CDD 664.84 (21. ed.)

© Embrapa, 2005

# Apresentação

A existência de poucas informações técnicas sobre a produção de pimentas desidratadas, bem como a inexistência de equipamentos adequadamente dimensionados para agricultores familiares, levou a Embrapa Agroindústria de Alimentos a desenvolver um sistema de secagem numa escala adequada, baseado no conceito da conservação de alimentos pela diminuição da água livre presente nas matérias-primas agrícolas.

Este manual tem como objetivo apresentar uma técnica de secagem utilizando um equipamento dimensionado especificamente para a secagem de pimenta, podendo também ser utilizado para outros produtos que tenham características similares. São apresentadas informações básicas de desidratação que garantam um processamento livre de contaminações.

*Amauri Rosenthal*

Chefe Geral da Embrapa Agroindústria de Alimentos

# Sumário

<b>Introdução</b> .....	9
<b>Secagem de Pimenta - Processo Utilizado Pelos Produtores</b> .....	9
<b>Desidratação de Pimenta - Secagem Artificial em Secador de Cabine</b> .....	10
Recepção / Seleção .....	10
Trituração .....	11
Colocação em Bandejas .....	12
Carregamento do Secador .....	12
Descarregamento .....	13
Embalagem .....	13
Fluxograma Básico de Processamento de Pimenta Desidratada .....	14
<b>Higiene e Sanificação</b> .....	15
<b>Recomendações Gerais para as Etapas de Processamento</b> ....	16
<b>Vantagens deste Processo</b> .....	17
<b>Referências Bibliográficas</b> .....	18

# Manual para Processamento de Pimentas (*Capsicum* spp) Desidratada

---

*Félix Emilio Prado Cornejo*

*Regina Isabel Nogueira*

*Viktor Christian Wilberg*

## Introdução

O agronegócio da pimenta (*Capsicum* spp) desidratada, no Brasil, está relacionado aos produtos oriundos de agricultores familiares da região de Turuçu-RS. Entretanto, por falta de desenvolvimento tecnológico apropriado e disponibilidade de recursos para investimentos em equipamentos que sejam adequados à desidratação artificial da matéria-prima, elevadas perdas (ao redor de 40%) são registradas anualmente, e o produto apresenta baixa qualidade. As pimentas colhidas levam cerca de uma semana para secar ao ar livre e com isso muitos frutos apodrecem ou fermentam.

Este trabalho se propõe a demonstrar uma técnica de conservação através da desidratação de produtos vegetais, utilizando um secador de cabine desenvolvido pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, sendo uma alternativa para a elaboração comercial de pimentas desidratadas.