



ISSN 1415-2312  
Dezembro, 2006

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Hortaliças  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **Documentos 94**

### **Pimentas do Gênero *Capsicum* no Brasil**

Sabrina Isabel Costa de Carvalho  
Luciano de Bem Bianchetti  
Cláudia Silva da Costa Ribeiro  
Carlos Alberto Lopes

Brasília, DF  
2006

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Hortaliças**

BR 060 Rodovia Brasília-Anápolis, km 09  
Caixa Postal 218  
70359-970 Brasília, DF  
Telefone: (61) 3385-9009  
Fax: (61) 3556-5744  
www.cnph.embrapa.br  
sac.hortaliças@embrapa.br

**Comitê de Publicações da Embrapa Hortaliças**

Presidente: *Gilmar P. Henz*

Membros: *Flávia A. Alcântara*

*Rosane M. Parmagnani*

*Sieglinde Brune*

*Alicé M. Quezado Soares Duval*

*Edson Guiducci Filho*

*Milza M. Lana*

Revisão de texto e supervisão editorial: *Renato Argôlo de Souza*

Editoração eletrônica: *André Luis Xavier de Souza*

Fotos: *Acervo fotográfico da Embrapa Hortaliças*

**1ª edição**

1ª impressão (2006): 2.000 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).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Hortaliças**

---

Carvalho, Sabrina Isabel Costa de  
Pimentas do gênero *Capsicum* no Brasil / Sabrina Isabel Costa de  
Carvalho ... [et al.]. – Brasília: Embrapa Hortaliças, 2006.  
27p.

ISSN 1415-2312

1. *Capsicum* – Espécies. 2. *Capsicum* – Chave para Identificação. I.  
Branchetti, Luciano de Bem. II. Ribeiro, Cláudia Silva da Costa. III. Lopes,  
Carlos Alberto. IV. Título. V. Série

---

CDD 635.643

© Embrapa 2006

# Apresentação

Os maiores consumidores de pimenta do gênero *Capsicum* no mundo são os coreanos, tailandeses, indianos e mexicanos. No Brasil, estima-se que o consumo diário de pimenta esteja em torno de meio grama por pessoa.

Embora de aparente pouca importância na agricultura, o agronegócio brasileiro de *Capsicum* é muito amplo e promissor. Abrange o cultivo de tipos ornamentais em vasos, cultivos para auto-consumo, plantações comerciais, colecionadores amadores, pequenas agroindústrias artesanais de base familiar e grandes indústrias produtoras e exportadoras de pimenta vermelha desidratada na forma de pó para fabricação de corantes e temperos) e de pasta de pimenta tabasco.

As pimentas, com sua gama de cores, formas e pungência, fazem parte de valioso patrimônio genético da biodiversidade brasileira. Com o intuito de preservar esse patrimônio e colocá-lo à disposição do agronegócio brasileiro, a Embrapa Hortaliças e a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia iniciaram, na década de 1980, coletas e intercâmbio de pimentas de diferentes tipos. A Embrapa Hortaliças mantém atualmente um acervo de dois mil acessos, a maior coleção brasileira de pimentas do gênero *Capsicum*.

Esta publicação é mais uma contribuição da Embrapa Hortaliças para o agronegócio de *Capsicum* no Brasil. Nela são encontradas descrições e ilustrações dos principais tipos de pimentas. Uma "chave" foi incluída para permitir a identificação das espécies domesticadas e semidomesticadas do gênero.

*José Amauri Buso*  
Chefe-geral da Embrapa Hortaliças

# Sumário

Introdução .....	9
Características gerais das pimentas .....	10
Espécies domesticadas de <i>Capsicum</i> e principais tipos encontrados no Brasil .....	13
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> .....	14
Pimenta-doce .....	14
Pimenta-jalapeño .....	15
Pimenta-cayenne .....	15
Pimenta-serrano .....	16
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> .....	16
Pimenta dedo-de-moça .....	16
Pimenta cambuci ou chapéu-de-frade .....	17
<i>Capsicum chinense</i> .....	17
Pimenta-de-cheiro .....	18
Pimenta-de-bode .....	18
Pimenta cumari-do-Pará .....	19
Pimenta-murupi .....	19
Pimenta-habanero .....	20
Pimenta-biquinho .....	20
<i>Capsicum frutescens</i> .....	21
Pimenta-malagueta .....	21
Pimenta-tabasco .....	22

<b>Espécies semidomesticadas de <i>Capsicum</i></b> .....	22
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>baccatum</i> e <i>C. baccatum</i> L. var, <i>praetermissum</i> (pimenta-cumari) .....	22
<b>Chave para identificação de espécies e variedades domesticadas e semidomesticadas do gênero <i>Capsicum</i>, de ocorrência no Brasil</b> .....	24
<b>Referências bibliográficas</b> .....	26

# Pimentas do Gênero *Capsicum* no Brasil

---

*Sabrina Isabel Costa de Carvalho*

*Luciano de Bem Bianchetti*

*Cláudia Silva da Costa Ribeiro*

*Carlos Alberto Lopes*

## Introdução

As espécies de pimentas e pimentões do gênero *Capsicum* são originárias das Américas e já eram consumidas há mais de 7.000 anos no México. Quando do descobrimento do Brasil, observou-se que algumas tribos indígenas utilizavam (e ainda utilizam) a pimenta moída misturada às cinzas como eficiente método de conservação de sementes de outras espécies tradicionalmente cultivadas.

Hoje as pimentas encontram-se dispersas pelo mundo todo. São consumidas por um quarto da população mundial, principalmente como condimentos. Os frutos de pimenteiros são apreciados pela multiplicidade de formas, cores, tamanhos, sabores e pungência.

O negócio de pimentas é um importante segmento do mercado agrícola brasileiro, com forte expressão na indústria alimentícia, farmacêutica e cosmética. As pimentas malagueta, dedo-de-moça, cambuci, cumari-do-Pará, de-cheiro, murupí, de-bode e biquinho são alguns dos tipos cultivados no Brasil. São consumidas de diversas formas, mas principalmente frescas (*in natura*), em molhos líquidos, em conservas e desidratadas.

O Brasil produz atualmente em torno de quarenta mil toneladas de pimentas, obtidas em cerca de dois mil hectares espalhados por quase todas as regiões. Os Estados brasileiros maiores produtores são: Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul.

O mercado brasileiro de pimentas é considerado pequeno, comparativamente com as principais hortaliças, provavelmente devido ao baixo consumo e à baixa quantidade comercializada. No entanto, esta situação vem se modificando com a abertura de novos nichos de mercado, principalmente para produtos com alto valor agregado, como é o caso da pimenta processada e convertida ou usada em molhos, conservas, geléias, bombons, embutidos (salames, salsichas, lingüiças), massas, biscoitos, patês, "ketchup" e maionese.