

ISSN 1678-8699

Dezembro, 2006

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

Sistemas de Produção 3

Cultivo de Pimenta Tabasco no Ceará

João Ribeiro Crisóstomo
Editor Técnico

Embrapa Agroindústria Tropical
Fortaleza, CE
2006

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria Tropical

Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici

CEP 60511-110 Fortaleza, CE

Caixa Postal 3761

Fone: (85) 3299-1800

Fax: (85) 3299-1803

Home page: www.cnpat.embrapa.br

E-mail: negocios@cnpat.embrapa.br

Comitê de Publicações da Embrapa Agroindústria Tropical

Presidente: *Francisco Marto Pinto Viana*

Secretário-Executivo: *Marco Aurélio da Rocha Melo*

Membros: *Janice Ribeiro Lima, Andréia Hansen Oster, Antonio Teixeira Cavalcanti Júnior, José Jaime Vasconcelos Cavalcanti, Afrânio Arley Teles Montenegro, Ebenézer de Oliveira Silva.*

Supervisor editorial: *Marco Aurélio da Rocha Melo*

Revisor de texto: *José Ubiraci Alves*

Normalização bibliográfica: *Ana Fátima Costa Pinto*

Fotos da capa: *João Ribeiro Crisóstomo, Marlos Alves Ribeiro, Rubens Sonsol Gondim, Francisco Rogério de Abreu, Juan Pratginestós, Francisco J. B. Reifschneider*

Editoração eletrônica: *Arilo Nobre de Oliveira*

1ª edição

1ª impressão (2006): 500 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 Agroindústria Tropical

Cultivo de pimenta tabasco no Ceará/João Ribeiro Crisóstomo (editor técnico) – Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical, 2006.

40 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Sistema de Produção, 3).

ISSN 1678-8699

1. Pimenta tabasco - produção. I. Crisóstomo, João Ribeiro.
II. Série.

CDD 641.3384

Apresentação

A Embrapa Agroindústria Tropical, em estreita parceria com a Embrapa Hortaliças, produtores, empresas e instituições de fomento e assistência técnica, desenvolveu este sistema de produção de pimenta Tabasco para o Estado do Ceará, elaborado de forma participativa e coletiva, unindo atividades de pesquisa, assistência técnica, produção agrícola e informações outras contidas em publicações sobre o tema. Para isso, inicialmente, foi realizado na Embrapa Agroindústria Tropical um encontro sobre o agronegócio pimenta, com a participação de todas as instituições envolvidas no trabalho, afora produtores, pesquisadores e extensionistas. Os participantes puderam trocar experiências de pesquisas e práticas de campo, enriquecendo, amplamente, a discussão para a sua elaboração.

A publicação deste documento pela Embrapa Agroindústria Tropical, além de registrar novos conhecimentos de produção da pimenta, busca dissipar freqüentes dúvidas que surgem no dia-a-dia de produtores e demais interessados na cultura. É, também, uma contribuição ao esforço do Estado do Ceará e aos municípios que vêm apoiando o desenvolvimento dessa atividade.

Idealizado para servir de instrumento auxiliar de consulta, o sistema de produção de pimenta Tabasco para o Ceará é recomendável àqueles que procuram produzir com qualidade e rentabilidade. Constitui-se, portanto, num instrumento de apoio à tomada de decisão nessa cadeia produtiva.

Sumário

Introdução	11
Clima	13
Solos	14
Preparo do Terreno	14
Adubação	14
Cultivares	16
Produção de Mudas	17
Plantio	18
Espaçamento	18
Irrigação	18
Tratos Culturais	22
Poda	22
Controle de plantas invasoras	23
Doenças e Métodos de Controle	24
Pragas e Métodos de Controle	26
Normas Gerais sobre o Uso de Agrotóxicos	30
Colheita e Pós-Colheita	31

Mercado e Comercialização	32
Coeficientes Técnicos	33
Glossário	35
Referências	37
Participantes do Encontro	40

Cultivo de Pimenta Tabasco no Ceará

João Ribeiro Crisóstomo

Roselayne Ferro Furtado

Francisco Rogério de Abreu

Lindberg Araújo Crisóstomo

Fábio Rodrigues de Miranda

Ervino Bleicher

Sandra Maria Morais Rodrigues

Olmar Baller Weber

Ailton Reis

Raimundo Rodrigues Rocha Filho

Rubens Sonsol Gondim

Enio Giuliano Girão

Introdução

As pimentas do gênero *Capsicum* são originárias das Américas, principalmente do Sul e Central. Elas e os pimentões foram, possivelmente, os primeiros aditivos alimentares utilizados pelas antigas civilizações do México e da América do Sul. Aqueles povos conheciam a contribuição desses frutos para o aroma, a cor e o sabor dos alimentos. Eles os usavam, ainda, na preservação dos alimentos, prevenindo a contaminação por bactérias e fungos patogênicos.

As pimentas são estimulantes do apetite e auxiliares da digestão. O consumo desse aditivo aumenta a salivação, estimula a secreção gástrica e a motilidade gastrointestinal, proporcionando uma sensação de bem-estar. Os nutrientes, como proteínas, glicídios, lipídios, minerais, vitaminas, água e celulose ou outras fibras, quando em proporções adequadas na dieta, são capazes de assegurar a manutenção das funções vitais do organismo. Todos esses componentes são encontrados nos frutos de *Capsicum* em quantidades variáveis. Outros componentes, chamados funcionais, respondem por outras propriedades e aplicações dos frutos de *Capsicum*: os cetocarotenóides pelos corantes vermelhos da páprica e a capsaicina pela pungência das pimentas picantes (Oliveira et al., 2000).