



Resumo Expandido

Título da Pesquisa (Português): Nova cultivar de Pimenta Cumari: caracterização de uma linhagem e solicitação de proteção de cultivar.		
Título da Pesquisa (Inglês): Nova cultivar de Pimenta Cumari: caracterização de uma linhagem e solicitação de proteção de cultivar.		
Palavras-chave: Pimenta, Cumari, nova cultivar.		
Keywords: Pepper, Cumari, New plant variety.		
Campus: Bambuí	Tipo de Bolsa: PIBIC	Financiador: FUNARBE
Bolsista(s): Bruno Vaz Moreira e Matheus Simões Leite		
Professor Orientador: Luciano Donizete Gonçalves		
Área de Conhecimento: Fitotecnia, seleção de plantas.		Edital: 129/2014

Resumo: As pimentas do gênero *Capiscum*, pertencem a família das Solanaceae, assim como a berinjela e o jiló, e em comum características serem exigentes em calor, sensíveis a baixas temperaturas e intolerantes a geadas. Essas peculiaridades fazem que Bambuí – MG, seja um bom local para seu estudo, devido às suas características climáticas. Minas Gerais é considerado o principal estado produtor de pimenta, sendo que as propriedades produtoras variam de 0,5 a 10 hectares, caracterizando, portanto, pequenos agricultores. Para que se atinjam bons resultados em seu cultivo, é importante que sejam utilizadas cultivares mais adaptadas, que consigam alcançar melhor produtividade. Entretanto, pesquisas visando o melhoramento genético de pimenta cumari ainda são escassas, tornando-se necessário a realização de estudos que permitam a obtenção de novas cultivares, mais adaptadas, mais resistentes e com maiores índices de produção. O objetivo desta pesquisa é obter uma nova cultivar que tenha homogeneidade e estabilidade nos frutos que possa apresentar alto padrão no município de Bambuí-MG.

Abstract: The peppers *Capiscum* gender, belong to the Solanaceae family, as well as the eggplant and the scarlet eggplant, and have as features are demanding warmth, sensitive to low temperatures and intolerant of rime. These peculiarities makes that Bambuí - MG, is a good place for their studies due to their climatic characteristics. Minas Gerais is considered the main state pepper producer, and the producing properties vary from 0.5 to 10 hectares, featuring so small farmers. In order to achieve good results in its cultivation, it is important that more adapted cultivars are used, they can achieve better productivity. However, research aimed at breeding cumari pepper are still scarce, making it necessary to carry out studies to obtain new varieties, better adapted, more resistant and higher production rates. The objective of this research is to obtain a new cultivar that has homogeneity and stability in the fruits that can present high standard in the municipality of Bambuí, Minas Gerais.

INTRODUÇÃO:

As pimentas do gênero *Capsicum*, originadas nas Américas, representam parte valiosa da biodiversidade brasileira e possuem expressivo valor comercial (RIBEIRO, 2008). Relatos mostram que elas já eram muito significativas para os nativos e de grande importância na alimentação indígena, sendo os índios Caetés os primeiros brasileiros a usar a pimenta como arma, sem imaginar que alguns séculos depois seria utilizada na política moderna (EMBRAPA, 2007).

Ainda hoje a importância das pimentas continua grande, seja na culinária, nas crenças, na medicina alopática ou natural, e muito valorizada por suas qualidades gustativas, possuindo componentes que promovem e preservam a saúde. O condimento é muito rico em vitaminas A, E, C, ácido fólico, zinco e potássio. Hoje ela é usada como matéria-prima para vários remédios que aliviam dores musculares e reumatismo, desordens gastrointestinais e na prevenção de arteriosclerose.

O cultivo de pimentas, antes era considerado de pouca importância econômica, e vem se destacando devido a sua versatilidade industrial. O Brasil apresenta uma grande diversidade de pimentas e é de grande importância, seja por suas características de rentabilidade, principalmente quando o produtor agrega valor ao produto, ou por sua importância social já que o cultivo de pimenta é feito por agricultores familiares que geram empregos. Devido as suas peculiaridades o sistema de produção de pimentas no país é um dos melhores exemplos de agricultura familiar e de integração pequeno agricultor-agroindústria (EMBRAPA, 2010).

O cultivo de pimenta ocorre praticamente em todas as regiões do país e é um dos melhores exemplos de agricultura familiar e de integração pequeno agricultor-agroindústria. A área anual cultivada no Brasil é de cerca de dois mil hectares sendo que os principais estados produtores são Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul (EMBRAPA, 2007).

Em nosso país a pimenta representa uma grande parte do agronegócio de hortaliças sendo, possivelmente, a terceira hortaliça mais consumida pelo grupo das Solanáceas ficando atrás somente da batata e do tomate. É muito difícil estimar com exatidão os dados, pois o mercado de pimentas é muito segmentado e com diversos tipos de usos.

As pimentas do gênero *Capsicum* são preferencialmente autógamas, com flores monoicas, ou seja, possuem os dois sexos. Os frutos são do tipo baga e possui sistema radicular pivotante. Esse gênero apresenta diferentes graus de pungência, o que constitui uma característica exclusiva destas espécies. O nível de ardência de cada pimenta é determinado por um composto químico alcaloide conhecido como Capsaicina, encontrada na placenta dos frutos, local onde as sementes estão inseridas (FERRAS 2012). Uma espécie de grande importância econômica e muito importante é a *C. baccatum* e sua principal região de cultivo é a América do Sul. Essa espécie possui uma grande variabilidade genética e entre seus representantes estão pimenta cumari, dedo-de-moça ou pimenta vermelha, a chapéu-de-frade, a Cambuci (FERRAZ, 2012).

A pimenta cumari (*Capsicum baccatum* var. *praetermissum*), muito típica no Brasil, se destaca por ser muito chamativa e por possuir sabor e fragrância, possui frutos pequenos e ovalados tendo um comprimento médio de 10 mm e diâmetro de 8 milímetros e já ganham respeito e apreciação em seu aroma. Os frutos da pimenta podem ser comercializados inteiros in natura ou ainda em conservas em óleo ou vinagre, em molhos líquidos, geleias e até em doces (COPYRIGHT,2009/2014).

Normalmente as plantas são mantidas por alguns anos e chegam a formar verdadeiros arbustos. Porém, são poucos os programas nacionais de melhoramento das mesmas e com isso surge o objetivo de cruzamento com novas variedades e avaliação de progênies de pimenta com o intuito de fornecer informações que possam auxiliar em futuros programas de melhoramento genético.

Entretanto para que este setor do agronegócio continue crescendo faz-se necessário avanços científicos e tecnológicos, ocasionando o aumento da produtividade, tornando-se essencial o

desenvolvimento de novas cultivares através do melhoramento genético, sendo este um dos meios mais eficiente para o aumento da produtividade.

Há ainda na pimenta cumari um grande potencial a ser explorado. A identificação e a incorporação de um simples genótipo com características especiais (maior produtividade, resistência a doenças, pragas e melhor qualidade do fruto, precocidade) em um programa de melhoramento podem trazer enormes benefícios para o meio ambiente e a sociedade.

O objetivo deste trabalho obter uma nova cultivar que tenha homogeneidade e estabilidade nos frutos que possa apresentar alto padrão de produção no município de Bambuí-MG

METODOLOGIA:

Inicialmente foi realizado a escolha da área, possuindo uma declividade levemente acentuada, com acesso a irrigação. A amostragem de solo foi realizada uma profundidade de 0 - 20 cm e 20 - 40 cm e enviadas para o laboratório de solos para sua análise química e posteriormente feitas a recomendação para a cultura, sendo que estas práticas tem a função de favorecer o desenvolvimento das pimentas. Para a recomendação da quantidade de calcário foi utilizado o método da elevação da saturação por bases, elevando-se a saturação a 70%. A recomendação foi realizada de acordo com a cultura do pimentão, porque essa possui características comuns e há dificuldade em adquirir informações adequadas para a recomendação da cultura da pimenta. As adubações foram realizadas de acordo com tabelas contidas no informe agropecuário da empresa EPAMIG, sendo estas mais recentes e mais específicas para a cultura da pimenta.

Para o plantio das mudas, foram semeadas três bandejas com 200 células, onde foi utilizado substrato simples. As mudas permaneceram nas bandejas em torno de 45 dias até atingirem o porte necessário, para então serem transplantadas. No campo foram transplantadas 40 mudas de cada bandeja, divididas em dois blocos resultando em um total de 120 plantas. O espaçamento utilizado foi o de 1,5 x 1,5.

As plantas são irrigadas pela manhã e à tarde, sendo que semanalmente é realizada a capina manual a fim de evitar a competição com plantas invasoras. Periodicamente também são realizadas avaliações de acordo com exigências do MAPA.

Serão realizados dois ciclos completos da pimenta cumari no mesmo local em condições que assegurem o desenvolvimento normal das plantas, as avaliações são feitas quando na planta é muito jovem (plântula), e as outras avaliações são feitas antes do florescimento, no florescimento e quando os frutos já estão maduros.

As observações nas folhas serão feitas em folhas completamente desenvolvidas e que se encontrem nos brotos secundários, laterais depois da primeira ramificação no momento em que estes estiverem florescendo. Nos frutos serão feitas observações em frutos maduros do segundo ou terceiro nó com flor. De acordo com Instruções para execução dos ensaios de distinguibilidade, homogeneidade e estabilidade de cultivares de pimentão e pimenta (*Capsicum spp.*) do serviço nacional de proteção de cultivares, serão avaliados características do caule, folhas, flores e frutos, a fim de identificar suas peculiaridades.

RESULTADOS E DISCUSSÕES:

Como o experimento encontra-se em andamento ainda não há resultados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Com o desenvolvimento deste projeto espera-se obter uma nova cultivar, que apresente homogeneidade, sabor e distinguibilidade ao mercado consumidor na cidade de Bambuí-MG e região, de acordo com critérios estabelecidos pelo Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento. De acordo com o art.22 e seu parágrafo único da Lei 9.456 de 25 de abril de 1997, o requerente do pedido de proteção obrigar-se a manter e apresentar, ao SNPQ, amostras vivas da cultivar objeto de proteção..

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Cultivo da Pimenta. Embrapa Hortaliças. 2010 b. Disponível em:

<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/Pimenta_capsicum_spp/importanciaeconomica.html >. Acesso em 10/10/2014

FERRAZ, Rodrigo Montalvão. Caracterização preliminar morfológica e agrônômica de pimentas cumari (*Capsicum baccatum* L. var. *praetermissum* e *Capsicum baccatum* L. var. *baccatum*). 2012. 62 f., il. Monografia (Bacharelado em Agronomia)—Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

OHARA R., PINTO C. M. F. Mercado de pimentas processadas. Informe agropecuário. Pimentas: do produtor ao consumidor. Belo Horizonte, MG. v.33, n.267, p. 7-13, mar./abr. 2012.

RÊGO E. R. et. al. Produção, genética e melhoramento de pimentas (*Capsicum* spp.). 1 ed. Areia, PB: Universidade Federal da Paraíba-UFPB, DCFS – Centro de Ciências Agrárias. 2011.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. *Capsicum*: Pimentas e Pimentões no Brasil. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de tecnologia/ Embrapa Hortaliças, 2000. 113p.

BORÉM, ALUÍSIO; MIRANDA, GLAUCO VIEIRA. Melhoramento de Plantas. -5 ed. Ver. E ampli-Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009. 529 p.:il;22cm.

RUFINO J. L. S., PENTEADO D. C. S. Importância econômica, perspectiva e potencialidades do mercado da pimenta. Informe agropecuário. Cultivo da Pimenta. Belo Horizonte, MG. v. 27, n. 235, p. 7-15, nov./dez. 2006.