



Foto: Oriel Filgueira

Apresentação

A floração da pimenteira-do-reino ocorre no início do período chuvoso, em dezembro, estendendo-se até o final de março. A maturação das espigas ocorre 6 meses após a floração. A colheita é feita no período de julho a novembro, de acordo com a floração. As espigas são colhidas manualmente, uma a uma, e depositadas em sacos de anigagem ou de polipropileno trançado. Para a colheita das espigas formadas na parte superior da planta, utilizam-se escadas de madeira do tipo tripé. Após a colheita, os frutos são debulhados manualmente ou em pequenas máquinas e, em seguida, são colocados para secar ao sol ou em secadores movidos à lenha.

Cuidados na colheita

Os cuidados na colheita são fundamentais para a obtenção de um produto de qualidade, livre de impurezas e contaminações. As principais contaminações são biológicas, físicas e químicas. Deve-se atentar para os cuidados quanto ao uso de fungicidas e pesticidas, quanto à secagem, para evitar a contaminação por animais e durante a manipulação do produto, assim como a contaminação por pedras, talos, areia ou outros agentes físicos que possam depreciar o produto e torná-lo menos competitivo na comercialização. Assim sendo, o produtor deve evitar todos os riscos que possam interferir na qualidade do produto.

Autoria:
Oriel Filgueira de Lemos
Marli Costa Poltronieri

Copidesque:
Narjara Pastana

Revisão de texto:
Luciane Chedid

Projeto gráfico, ilustração, edição de imagens e diagramação:
Vitor Lôbo

Fev. 2014/ 1.000 exemplares.

Apoio



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CGPE 11034



Amazônia Oriental

PIMENTA-DO-REINO
COLHEITA E
BENEFICIAMENTO

Foto: Ronaldo Rosa

Procedimentos para colheita e beneficiamento da pimenta-do-reino

01



Para a colheita, os frutos devem estar maduros, com coloração predominante do amarelo ao vermelho. Para a produção da pimenta-preta, todos os frutos podem ser usados, mas para a produção de pimenta-branca, devem ser usados apenas os frutos com coloração do amarelo ao vermelho.

02



A colheita é realizada manualmente, em sacos de aniagem. Os frutos que ficam na parte mais alta da planta podem ser colhidos com o auxílio de um caveleto de madeira.

03



O transporte das espigas colhidas deve ser feito em sacos de aniagem até o local de debulha.

04



Os frutos podem ser retirados da espiga por meio de um debulhador mecanizado.

05



Depois de debulhados, os frutos devem ser transferidos para lonas limpas, em terreiro protegido de animais, para secagem a pleno sol. Os frutos devem ficar bem espalhados sobre a lona, sem camadas, para secagem uniforme.

06



Cerca de quatro vezes por dia, deve ser feito o revolvimento dos frutos, com auxílio de rodo de madeira, para secagem homogênea e também para proteção da umidade da chuva e da visita de animais.

07



Após 3 a 5 dias, ocorre a secagem completa, da qual resulta a pimenta-preta, com umidade menor que 13%. Nesse momento, os frutos devem ser transferidos para sacos de aniagem ou polipropileno, para comercialização ou armazenamento.

Recomendações gerais

Para que o produtor melhore a qualidade de seu produto, deve seguir as seguintes recomendações:

- ⊙ Ao término da colheita, lavar, secar e guardar as sacolas de tecido utilizadas durante o período, evitando que resíduos e sujeiras possam contaminar os frutos da colheita do próximo ano.
- ⊙ Lavar as lonas, se possível, com água sanitária. Em seguida, secá-las ao sol e guardá-las em lugar limpo e sem acesso de animais.
- ⊙ Manter o terreiro de secagem limpo, sem acesso de animais, preferencialmente cercado.
- ⊙ Proibir comportamentos não higiênicos, como comer, fumar, cuspir e mastigar (goma de mascar, fumo, castanha), em toda a área de manuseio e processamento, para evitar a contaminação da pimenta.
- ⊙ Lavar as mãos antes de começar o trabalho, imediatamente após o uso do banheiro, após manusear qualquer material contaminado e sempre que for necessário.
- ⊙ O uso de luvas não isenta o trabalhador de manter as mãos limpas por meio da lavagem após usar o banheiro ou após as refeições.
- ⊙ Evitar que a pimenta seja molhada pela chuva ou pelo orvalho.
- ⊙ Utilizar embalagem apropriada para proteger a pimenta limpa e seca de água ou umidade do ambiente.
- ⊙ Não permitir que pessoas com cortes ou ferimentos continuem manuseando a pimenta até que recebam tratamento de primeiros socorros.
- ⊙ Não permitir o manuseio e processamento da pimenta por pessoas portadoras de doenças transmissíveis.
- ⊙ Não deixar a pimenta exposta ao fim do dia, durante a secagem. Enrolar a lona e deixá-la acima do solo, evitando o trânsito dos animais noturnos sobre ela.
- ⊙ Manter limpas as roupas protetoras, assim como a cobertura para a cabeça, luvas, máscaras e botas, que devem ser usadas durante o trabalho.