



Foto: Oriel Filgueira

Apresentação

A floração da pimenta-do-reino ocorre no início do período chuvoso, em dezembro, dependendo-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 anagem 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.



Foto: Ronaldo Rosa

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

Embrapa

Amazônia Oriental

PIMENTA-DO-REINO

**COLHEITA E
BENEFICIAMENTO**

Procedimentos para colheita e beneficiamento da pimenta-do-reino

01



Foto: Oriel Figueira

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



Foto: Oriel Figueira

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 cavalete de madeira.

03



Foto: Oriel Figueira

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

04



Foto: Oriel Figueira

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



Foto: Oriel Figueira

05



Foto: Oriel Figueira

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



Foto: Oriel Figueira

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



Foto: Oriel Figueira

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.