

Isaia
FOL
05458

CENTRO DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DO TRÓPICO SEMI-ÁRIDO-CPATSA-
EMBRAPA

INSTRUÇÕES PARA A CULTURA DO PIMENTÃO

F. Lopes Filho

Petrolina, 1979

~~Instruções para a cultura do~~
~~1979~~ FL-07126



I N S T R U Ç Õ E S

1 - INTRODUÇÃO

Estas instruções acerca da cultura do pimentão, apresentam informações coletadas de algumas publicações, dados provenientes de evidências experimentais e experiências de pesquisadores.

Tais instruções destinam-se a orientar a condução de trabalhos de campo com a cultura do pimentão, na Região do Sub-Médio São Francisco.

2 - PREPARO DA ÁREA

- 2.1. Roçagem: Caso a área a ser preparada apresente muita cobertura vegetal, esta deverá ser eliminada através da roçagem para que facilite as operações posteriores.
- 2.2. Aração e Gradagem: O solo deverá ser bem arado e gradeado uma ou duas vezes, dependendo das condições físicas do mesmo.
- 2.3. Sulcamento: Deverão ser abertos sulcos distanciados um do outro de 0,70 m.
- 2.4. Coveamento: As covas deverão ser abertas 0,40 a 0,50 m uma da outra. Em locais com maior insolação, distâncias menores são recomendadas para que seja formado um melhor sombreamento aos frutos pelas folhas das plantas, evitando queimaduras de sol.

3.- VARIEDADES

As variedades mais recomendadas para exportação são as que apresentam frutos do tipo quadrado. As mais comuns são a Califórnia Wonder, Emerald Giant, Yolo Wonder.

Para o mercado brasileiro as preferidas são as que apresentam frutos do tipo intermediário e compridos e as principais são cascadura, cascadura avelar e cascadura Ikeda.

4 - PRODUÇÃO DE MUDAS

As sementeiras devem ser preparadas com cuidado e receber adubação adequada. A aplicação de 10 a 15 kg de esterco, 150 a 200 g de Superfosfato Simples e 30 g de Cloreto de Potássio por metro quadrado, proporciona um bom leito para as mudas.

As sementes deverão ser distribuídas em pequenos sulcos de 1 cm de profundidade, distanciados 10 cm um do outro. A densidade de semeadura é de 3 g/m^2 , de modo que as plântulas não fiquem muito juntas uma da outra. A repicagem deve ser evitada, porque a mudinha de pimentão, não se recupera tão bem, como a do tomate. Portanto, após a formação da muda em sementeira, ela deverá ser transplantada para o local definitivo.

As sementes de pimentão também poderão ser semeadas em copinhos de jornal, como se usa para o tomate, com 10 de altura e 6 de diâmetro. Devido a delicadeza das mudas, talvez esta seja a melhor maneira para se fazer a propagação do pimentão.

Os tratos culturais são as irrigações frequentes, eliminação de ervas daninhas e pulverizações sistemáticas e preventivas contra pragas e doenças.

5 - TRANSPLANTIO

O transplântio é feito quando as mudas estão com 4 a 6 folhas definitivas, ocorrendo isso, aproximadamente dentro de 30 a 45 dias após o semeio.

Nessas condições, as mudas estarão com 10 a 15 cm de altura. Porém, a característica indicativa para se fazer o transplântio é o número de folhas definitivas.

Quando se vai efetuar o transplântio, deve-se irrigar a sementeira para facilitar a retirada das mudas, que é feita com a ajuda de uma colher de transplante.

O transplante das mudas para o campo deve ser feito o mais depressa possível. As horas mais frescas do dia, ou dias nublados são mais recomendáveis para se efetuar o transplante. Deve-se irrigar diariamente após o plantio das mudas no campo, para facilitar o pegamento.

No ato da retirada das mudas da sementeira, recomenda-se fazer uma seleção das mesmas, levando-se para o campo apenas as mudas bem desenvolvidas e sadias.

6 - ADUBAÇÃO

Com antecedência, retirar amostras de solo para análise e adubar de acordo com a recomendação do laboratório. Não sendo possível analisar o solo, adubar com 200 kg/ha de N, na forma de sulfato de amônio, 60 kg/ha de P_2O_5 na forma de superfosfato simples e 20 kg/ha de K_2O , usando-se como fonte o

cloreto de potássio. Em fundação aplicar, todo o fósforo, o potássio e 1/5 do nitrogênio. Colocar o restante do nitrogênio aos 20, 50, 80 e 110 dias após o transplante.

7 - TRATOS CULTURAIS

7.1. Capinas: A cultura deve ser conduzida no limpo, com a finalidade de evitar a concorrência de ervas daninhas. A capina que poderá ser feita manual ou mecanicamente, será repetida quantas vezes forem necessárias, sendo feita o mais superficialmente possível para não prejudicar o sistema radicular da planta.

7.2. Irrigações: A umidade do solo é mantida em nível adequado através de irrigações. A frequência depende naturalmente das condições locais de clima e solo e podem ser usados os sistemas de aspersão ou infiltração.

Um excesso de umidade pode prejudicar o sistema radicular, e a escassez pode provocar o aparecimento da podridão apical dos frutos em desenvolvimento.

8 - TRATOS FITOSSANITÁRIOS

A cultura do pimentão está sujeita também ao ataque de diversas doenças e pragas, cujo controle deve ser feito preventivamente com aplicações de produtos químicos adequados, obedecendo-se as recomendações específicas para cada produto.

Para o Vale do São Francisco, o seguinte tratamento pode ser adotado:

- Contra o ataque de insetos, aplicar 15 cc de Folimat 1000 para 20 ℓ de água ou Nuvacron 400, de acordo com as recomendações do fabricante. Próximo a colheita substituir o Nuvacron por Nuva 100, usando-se 12 cc p/20 ℓ de água.

- Contra doenças bacterianas aplicar preventivamente 50 g de Cupravit azul + 6 cc do adesivo Extravon 200 para 20 ℓ de água. Pulverizar semanalmente.

9 - COLHEITA

Os consumidores dão preferência ao pimentão verde, sendo pequena a comercialização do fruto maduro (vermelho). Embora de cor verde, deve-se colher somente os frutos bem desenvolvidos e fisiologicamente maduros para que suportem melhor o armazenamento e o transporte.

Quando se faz a colheita antes do tempo, os frutos murcham em poucos dias e a cor é também prejudicada com o aparecimento de manchas claras, o que reflete na venda do produto.

Dependendo da variedade, do clima e dos tratamentos dispensados à cultura, os frutos podem ser colhidos aproximadamente aos 100 dias do semeio.

O período de colheita se prolonga por 2 meses ou até mais, dependendo das condições das plantas e dos cuidados dispensados à mesmas.

10 - CLASSIFICAÇÃO

Embora não existam normas para a classificação e embalagem do pimentão, uma seleção por tamanho, forma, sanidade e cor dos frutos é de grande importância para a comercialização.

11 - LITERATURA CONSULTADA

ARAÚJO, J.P. 1975. Ensaio de níveis de adubação em pimentão. SUVALE (Estação Experimental de Bebedouro) Mimeografado.

_____. 1975. Experimento de competição de variedades e espaçamento em pimentão. SUVALE (Estação Experimental de Bebedouro).

COUTO, F.A.A. Cultura do pimentão. Apontamentos do Curso Avançado de Hortaliças. UREMG, Viçosa - Mimeografado.

FILGUEIRA, F.A.R. 1972. Manual de Olericultura. São Paulo. Ed. Agronômica CERES.

LOPES FILHO, F. 1977. Ensaio de cultivares de pimentão em dois solos do Sub-Médio São Francisco. Resumos de Atividade de Pesquisa (CPATSA) n° 1, vol. 1.

MAKISHIMA, N. 1962. A cultura do pimentão. Campinas, CATI, s.d. 36 p. (Boletim Técnico, 51).