

COMUNICADO TÉCNICO

Nº 20, abr/97, p. 1-2

DETERMINAÇÃO DA PUNGÊNCIA DE PIMENTA DO REINO (*Piper nigrum* L.) CULTIVADA NO PARANÁ

Sueli Limp Gonçalves¹
Midori Koketsu²
Angélica N. F. Rocha³
Ronoel L. O. Godoy⁴
Nancy Morsbach⁵

O mercado mundial de condimentos vem se expandindo, tanto em volume, quanto em valor. Como quase todos são de origem tropical, os países em desenvolvimento respondem pela maior parte do suprimento mundial. No comércio internacional de especiarias, a pimenta do reino (*Piper nigrum* L.) ocupa o primeiro lugar em quantidade, seguida de cravo, noz moscada, cardamomo, canela e gengibre. Índia, Malásia, Indonésia e Brasil são os maiores produtores e exportadores de pimenta do reino.

A pimenta do reino é uma das mais antigas e importantes especiarias. Originária da Índia, foi um dos primeiros itens de comércio entre o Oriente e a Europa. Sua história, mais que a de qualquer outra especiaria, confunde-se com a história do mundo.

Largamente utilizada como condimento, a qualidade da pimenta do reino é avaliada por sua aparência, nível de pungência e características de sabor e aroma. A importância relativa desses diferentes atributos depende das necessidades específicas do mercado a que se destina, seja o consumo doméstico ou o processamento por diferentes segmentos da indústria alimentícia.

Este trabalho teve por objetivo avaliar as características da pimenta do reino cultivada no Paraná, particularmente no tocante ao seu nível de pungência, ponto determinante de seu potencial de comercialização.

¹ Farmac., M.Sc., EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (CTAA), Av. das Américas, 29501, Guaratiba, CEP 23020-470, Rio de Janeiro, RJ.

² Farmac., M.Sc., EMBRAPA-CTAA

³ Eng.-Quím, EMBRAPA-CTAA

⁴ Farmac., Ph.D., EMBRAPA-CTAA

⁵ Agrôn., Polo Regional de Pesquisa de Curitiba, Instituto Agrônômico do Paraná (IAPAR), Caixa Postal 2301, CEP 80001-970, Pinhais, PR.

CT/20, CTAA, abr/97, p. 2

Através da Estação Experimental de Morretes do Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) foram recebidas 3 amostras de pimenta do reino, cultivadas na própria Estação Experimental ou por produtores da região, duas das quais identificadas como as variedades Singapura (Pimenta do Reino-2) e Guajarina (Pimenta do Reino-3).

Da mistura de alcalóides responsável pela pungência da pimenta do reino, a piperina é o principal componente (cerca de 98%). Para a dosagem do nível de pungência, as amostras foram submetidas à extração sob refluxo com etanol 96° GL, sendo feita a quantificação de piperina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de UV (280 nm), utilizando como padrão solução etanólica de piperina a 0,1 mg/ml. A coluna empregada foi a de Nucleosil C-8 e, como fase móvel, uma mistura 50:50 de acetonitrila e solução aquosa a 1% de ácido acético. Para efeito de comparação dos resultados, foram analisadas também amostras comerciais obtidas de indústria de processamento de alimentos (Pimenta do Reino-4) e de cooperativa de exportadores (Pimenta do Reino-5). Os resultados desta análise podem ser verificados na Tabela 1. A literatura internacional registra a faixa de 4-6% para o teor de piperina em pimenta do reino preta. O baixo teor de piperina encontrado nas amostras provenientes do Paraná deve-se, provavelmente, às diferenças climáticas e de solo desse estado em relação à região amazônica, origem principal (mais de 90%) da pimenta do reino produzida e exportada no Brasil. O desconhecimento das variedades correspondentes a uma das amostras cultivadas no Paraná e às duas amostras comerciais não permite avaliações em função de cultivares.

TABELA 1 - Teor dos princípios pungentes das amostras de pimenta do reino.

Amostra	Origem	Piperina (*)
P. Reino-1	Morretes - PR	2,34
P. Reino-2(Singapura)	Morretes - PR	2,54
P. Reino-3(Guajarina)	Morretes - PR	2,19
P. Reino-4	Bhering	4,40
P. Reino-5	Coop.Prod. Belém - PA	6,11

(*) % sobre matéria seca

