



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre**

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho), Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC
Telefones: (068) 224-3931, 224-3932, 224-3933 Fax: (068) 224-4035

INSTRUÇÕES TÉCNICAS

Nº 20, out/99, p.1-2



COLHEITA, BENEFICIAMENTO E ARMAZENAMENTO DE SEMENTES DE PIMENTA LONGA (*Piper hispidinervum*)

Flávio Araújo Pimentel¹
Wladimir de Brito Rocha²
Waldirene Gomes Cabral³

A identificação da pimenta longa (*Piper hispidinervum*), no Estado do Acre, por meio do Programa de Triagem de Plantas Aromáticas da Amazônia, realizada na década de 70 pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), vem despertando, nos últimos seis anos, grande interesse por parte dos produtores e empresas nacionais e internacionais, processadoras de óleos essenciais, ricos em safrol. Isto deve-se à fase de extinção da única planta fornecedora de safrol no Brasil, o sassafrás (família Lauraceae), proveniente dos habitats naturais do Sul do País, cuja exploração foi proibida pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), por meio do Decreto nº 1557/91.

O safrol é um componente químico aromático que ocorre naturalmente, sendo empregado pela indústria química como matéria-prima na manufatura de heliotropina, um importante fixador das fragrâncias, e butóxido de piperonila (PBO), usado como agente sinérgico nos inseticidas naturais, como piretrium. Este componente químico possui uma demanda mundial superior a 3.500 toneladas/ano.

Apesar da planta de pimenta longa ter despertado grande interesse principalmente, nos pequenos e médios produtores rurais do Estado do Acre, a falta de conhecimentos sobre a obtenção de sementes e armazenamento tem elevado a procura por informações junto à Embrapa Acre.

O objetivo desta publicação é fornecer informações sobre a produção de sementes, bem como sua conservação, para que possam manter um bom padrão de qualidade.

PRINCIPAIS ORIENTAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE SEMENTES

Seleção das espiguetas

Devem-se utilizar espiguetas de plantas de pimenta longa, vigorosas e isentas de doenças, da espécie *Piper hispidinervum*, cuja amostragem de folhas e ramos finos, analisados em laboratório tenham apresentado mais de 90% de safrol no óleo essencial extraído.

Por se tratar de uma planta de polinização cruzada é recomendável adquirir sementes apenas junto a produtores credenciados para este fim, com a Embrapa Acre ou órgãos estaduais de fomento à produção.

¹ Eng.-Agr., M.Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC.

² Téc.-Agr., Estagiário Embrapa Acre.

³ Eng.-Agr., B.Sc., Bolsista CNPq/Embrapa Acre.

Colheita

A colheita de sementes deve realizar-se de novembro a abril, retirando-se manualmente a espiguetas de coloração verde-escura, época em que esta apresenta sementes com coloração preta. Não se deve deixar as espiguetas por longos períodos na planta, para evitar a queda das sementes e o ataque de pássaros.

Na Figura 1 observa-se o melhor estágio de colheita das sementes de pimenta longa.



FIG. 1. Estágios de maturação de espiguetas de *Piper hispidinervum*.

Beneficiamento

Após a colheita, as espiguetas são mergulhadas por 24 horas em um recipiente com água. Decorrido esse tempo, faz-se a maceração em peneira de polietileno de malha fina, seguida de sucessivas lavagens até a remoção da mucilagem que as envolve, ficando as sementes bem limpas.

Secagem

As sementes, então, são submetidas à secagem ao sol ou à sombra, por um período de 1 a 2 dias sobre papel jornal, atingindo umidade em torno de 14%.

Sementes com umidade elevada ou submetidas à secagem excessiva perdem seu poder germinativo em curto espaço de tempo (após 20 dias).

Armazenamento

O armazenamento das sementes deve ser feito em embalagens de vidro hermeticamente fechadas e conservadas em geladeira (temperatura entre 7°C a 15°C). Nestas condições, as sementes podem ser estocadas por um período de cinco meses.