

das plantas, assim como no beneficiamento e armazenamento da matéria prima;

Além dos equipamentos de cultivo usuais, é necessária uma unidade de secagem e armazenamento adequada para o tipo de produção. O mercado é bastante específico, sendo importante a integração entre produtor e comprador, evitando um número excessivo de intermediários, além da comercialização conjunta de vários agricultores, por meio de cooperativas ou grupos.

REFERÊNCIAS:

CORRÊA JÚNIOR, C.; SCHEFFER, M. C; MING, L. C. Cultivo agroecológico de plantas medicinais, condimentares e aromáticas. 1 ed. Brasília, DF: MDA, 2006, 75p:il.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. Plantas medicinais do Brasil. Nova Odessa, SP. Instituto Plantarum, 2002, 544p:il.

LOW, T.; RODD, T.; BERESFORD, R. Segredos e virtudes das plantas medicinais. Rio de Janeiro, RJ. READER'S DIGEST. 1 ed., 1994, 416p:il.

PANIZZA, S. Plantas que curam. São Paulo, SP: IBRASA, 28 ed., 1997, 279p:il.

Realização



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Unidades Participantes

Embrapa Pantanal, Embrapa Cerrados, Embrapa Acre

Parceria:



Informações:

Embrapa Pantanal: (67) 3233.2430
<http://www.cpap.embrapa.br>

Embrapa Transferência de Tecnologia - Escritório
de Negócios de Campinas: (19) 3232.1955
<http://www.campinas.snt.embrapa.br>

Texto: Ana Paula Artimonte Vaz,
Marçal Henrique Amici Jorge
Fotos: Marçal Henrique Amici Jorge
Diagramação: Rosilene Gutierrez

Corumbá/MS
Novembro, 2007
Tiragem: 200 exemplares





PIMENTÃO

Originário da América Central, o pimentão, *Capsicum annuum* L. (SOLANACEAE), é uma das espécies contempladas pelo projeto “Produção, processamento e comercialização de ervas medicinais, condimentares e aromáticas” coordenado pela Embrapa Transferência de Tecnologia – Escritório de Negócios de Campinas, SP, em parceria com a Embrapa Pantanal (Corumbá, MS), Embrapa Semi-Árido (Petrolina, PE) e nos Escritórios de negócios de Dourados (MS), Canoinhas (SC), e Petrolina (PE) da Embrapa Transferência de Tecnologia, o qual tem por objetivo treinar técnicos e qualificar pequenos agricultores e seus familiares em produção e manipulação de ervas com boas práticas agrícolas e de higiene que atendam às demandas dos segmentos de fármacos e condimentos.

DESCRIÇÃO BOTÂNICA:

Subarbusto ramificado anual ou bienal; caule lenhoso com ramos eretos, angulosos e pubescentes; folhas simples, inteiras, oval-

acuminadas, glabras, de coloração verde-escura, e de tamanho variado; flores simples, pequenas e numerosas, pétalas brancas, aparecendo na inserção dos ramos; fruto (baga) de forma, tamanho e cor variáveis.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA:

Óleo essencial, resinas, amido, açúcares, capsaicina, apiina, hesperidina, luteolina e vitamina C.

FORMAS DE PROPAGAÇÃO:

Sementes.

CULTIVO:

Espaçamento de 80 X 40 cm entre linhas e plantas, respectivamente. Adapta-se bem em regiões de clima quente. Solos de textura média, podendo ser arenosos mas com bom teor de matéria orgânica, bem drenados e pouco ácidos. Recomenda-se uma adubação com esterco de gado bem curtido, esterco de galinha ou composto orgânico, quando necessário.

COLHEITA E BENEFICIAMENTO:

A colheita é feita entre três a quatro meses de plantio, com os frutos colhidos verdes ou maduros (doces).

REQUISITOS BÁSICOS PARA UMA PRODUÇÃO DE SUCESSO:

Utilizar sementes e material propagativo de boa qualidade e de origem conhecida: com identidade botânica (nome científico) e bom estado fitossanitário;



Unidade Demonstrativa de Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas da Embrapa Pantanal, Empresa Brasileira de Infra-Estrutura Aeroportuária - Infraero/Corumbá-MS

Focar a produção em plantas adaptadas ao clima e solo da região;

O plantio deve ser realizado em solos livres de contaminações (metais pesados, resíduos químicos e coliformes);

A água de irrigação deve ser limpa e de boa qualidade;

O cultivo deve ser preferencialmente orgânico: sem aplicação de agrotóxicos, com rotação de culturas, diversificação de espécies, adubação orgânica e verde, controle natural de pragas e doenças;

É importante dimensionar a área de produção segundo a mão-de-obra disponível, uma vez que a atividade requer um trabalho intenso;

A qualidade do produto é dependente dos teores das substâncias de interesse, sendo fundamentais os cuidados no manejo e colheita