

A colheita é realizada de acordo com o tipo de produto a ser obtido. Considerando o estado de maturação dos frutos na espiga, há três tipos de pimenta-do-reino: verde, preta e branca. O produtor brasileiro produz mais a pimenta-preta, cujos frutos são expostos ao sol para secagem. Já para secagem da pimenta-branca, o fruto é despolpado, lavado para retirada completa da casca e mucilagem. Esses tipos são ensacados em embalagem de 50 kg e armazenados em lugares secos, ventilados em estrados acima do piso e empilhados de modo a permitir boa circulação de ar e transporte dos sacos. A pimenta-do-reino pode ser armazenada por vários anos.

## Apresentação

Durante o manuseio e a secagem, a pimenta-do-reino pode ser contaminada por *Salmonella* spp. e coliformes fecais, que tornam o produto impróprio para consumo in natura. A maior contaminação ocorre principalmente durante o processo de secagem ao sol, se a pimenta ficar exposta à visitação de animais domésticos (como galinhas, porcos, cães e gatos) e animais silvestres, que podem contaminar por meio da urina, das fezes e das pisadas. As pessoas também ser agentes de contaminação ao pisarem com chinelos, botas, sapatos e pés sujos, podendo também contaminar o produto com coliformes fecais se não praticarem bons hábitos de higiene, como tomar banho diariamente, usar sempre roupas limpas e lavar as mãos depois de usarem o banheiro.

## Contaminação pós-colheita



Autoria:  
*Marli Costa Poltronieri*  
*Oriel Filgueira de Lemos*

Copidesque:  
*Narjara Pastana*

Revisão de texto:  
*Luciane Chedid*

Projeto gráfico, ilustração, edição de imagens e diagramação:  
*Vitor Lôbo*

Fotos:  
*Oriel Filgueira*

Fev. 2014/ 1.000 exemplares.

Apoio



CGPE 11035

**Embrapa**

Amazônia Oriental

**PIMENTA-DO-REINO**  
**PÓS-COLHEITA E**  
**ARMAZENAMENTO**

## Pimenta-verde

Para produzir a pimenta-verde, as espigas são colhidas quando os frutos estão ainda verdes, porém bem desenvolvidos, e são preparadas por meio de salmoura. O mercado para esse produto é a Europa.



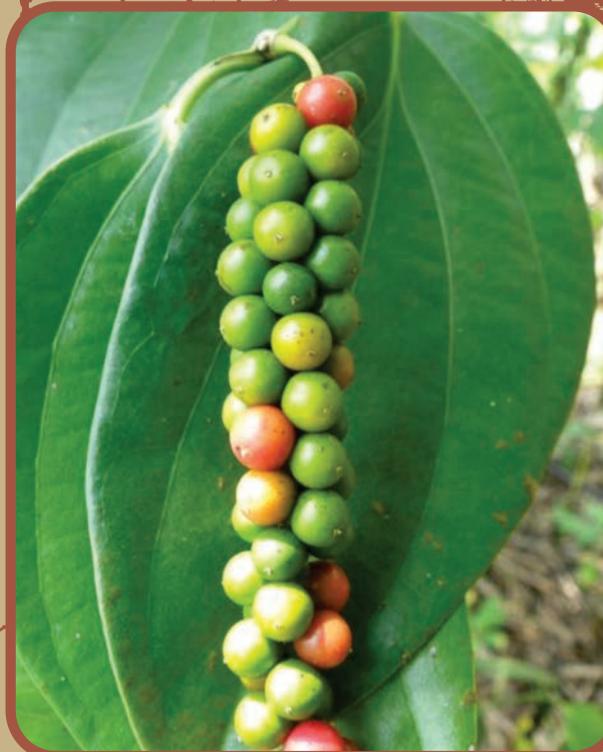
## Pimenta-branca

Para preparar a pimenta-branca, as espigas são colhidas quando os frutos apresentam coloração amarelada ou vermelha. As espigas inteiras são colocadas diretamente em sacos de plástico trançado para serem maceradas em tanques, porém, também podem ser debulhadas antes da maceração. Deve-se evitar a maceração em riachos e igarapés para preservá-los da poluição. Assim sendo, deve-se utilizar tanques de alvenaria e água corrente. Para evitar o mau cheiro, deve-se adicionar calcário para elevar o pH da água, por exemplo, se for utilizado um tanque com capacidade de 20 mil litros, nele serão depositadas 3 t de pimenta. De 3 em 3 dias, a água deve ser trocada e, a cada troca, deve-se acrescentar 500 g de calcário dolomítico, utilizando um total de 1,5 kg. Após 12 dias, os tanques são drenados e lavados, para serem utilizados novamente. Após a maceração, a pimenta deve ser lavada e colocada para secar ao sol. Neste processo, a pimenta apresenta coloração branca e cheiro característico, devendo ser classificada e embalada em sacos duplos de polipropileno com capacidade de 50 kg. Não é recomendada a secagem da pimenta-branca em secadores.



## Pimenta-preta

Para produzir a pimenta-preta, as espigas são colhidas quando os frutos estão completamente desenvolvidos, apresentando alguns frutos vermelhos e o restante com coloração verde-claro ou amarelada. As espigas podem ser debulhadas ou não. Neste último caso, as espigas são colocadas para secar ao sol e, durante o processo de secagem, os frutos vão se despreendendo do eixo da espiga. Para uniformização da secagem, a pimenta deve ser revolvida durante o dia, utilizando para isso um pequeno rodo de madeira, que também auxilia na retirada do restante da espiga.



## Armazenamento

Depois de seca, a pimenta deve ser ventilada para eliminação de pedras, talos, pedaços de ramos, pimenta chocha e folhas secas. Em seguida, devem ser embaladas em sacos de polipropileno de 50 kg. As sacas devem ser guardadas em armazéns preferencialmente construídos de alvenaria, fechados para evitar a entrada de animais como ratos, morcegos e répteis, com boa ventilação e em boas condições de higiene. Sugere-se que as sacas não fiquem em contato direto com o chão, adequando o uso de estrados de madeira, para que não ocorra a contaminação por *Salmonella* e outros microrganismos.

A pimenta pode permanecer nessas condições por mais de um ano

