



# PIMENTAS

*Capsicum ssp.*



# PIMENTA

Registros arqueológicos mostram o consumo de pimenta pelos povos indígenas americanos desde 9.000 a.C. Na época do descobrimento, a pimenta era tão importante para os povos indígenas americanos quanto o sal para os europeus.

As pimentas são do gênero botânico *Capsicum* e apresentam uma grande diversidade de tamanho, formato, cores e calor (pungência).

O amor pela pimenta é difícil de compreender. Quanto mais pungente, mais quente, maior o sofrimento, mais apreciada. A Escala de Scoville, criada em 1912 pelo farmacêutico Wilbur Scoville, mede o grau de pungência da pimenta. O teste consiste na diluição do extrato da pimenta numa solução de água e glicose, até que a ardência não seja mais perceptível pelo paladar. Quanto maior o nível de diluição da pimenta na solução de água e glicose, maior a sua pungência. A capsaicina pura, composto orgânico responsável pela pungência da pimenta, equivale a 16 milhões de unidades na Escala de Scoville.

A beleza e a diversidade do mundo das pimentas na CEAGESP estão aqui registradas, com a contribuição especial dos técnicos Bertoldo Borges Filho, Lilian Uyema Mateus, Lisandro Michel Barreiros e Sabrina Leite de Oliveira da CEAGESP.

## Escala de Scoville

0

1.000

10.000

50.000

100.000

1.000.000

5.000.000

Pimentas. São Paulo: v.1, n. 1, 2015, 24p.

CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo

CQP&D - Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento

Fones: (11) 3643-3827 / 3643-3825

Email: [cqh@ceagesp.gov.br](mailto:cqh@ceagesp.gov.br)

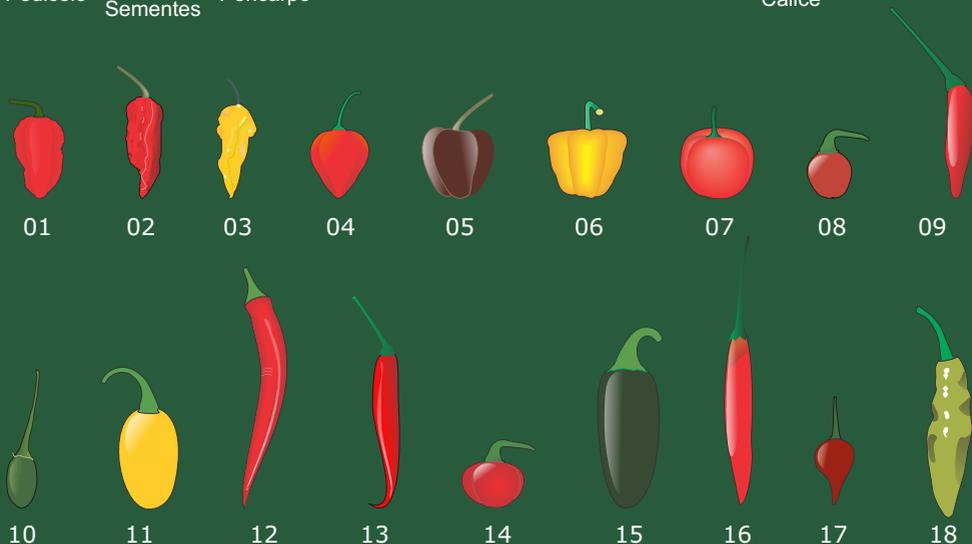
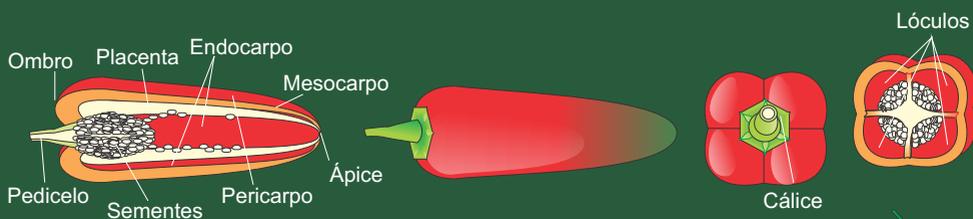
Colaboração: Pimentas Akira

# Índice

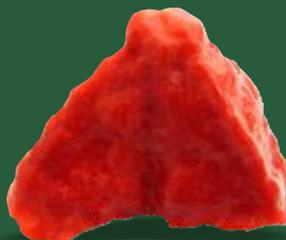
5.000.000		Trinidad Moruga Scorpion .....	pág. 06
1.000.000		Bhut Jolokia Vermelha .....	pág. 07
		Bhut Jolokia Amarela .....	pág. 08
		Habanero Vermelha .....	pág. 09
100.000		Habanero Chocolate .....	pág. 10
		Jamaica Amarela .....	pág. 11
		Locoto (Rocoto) .....	pág. 12
		Olho-de-Peixe .....	pág. 13
		Malagueta .....	pág. 14
50.000		Cumari Verdadeira .....	pág. 15
		Fidalga (Cabacinha) .....	pág. 16
		Cayenne .....	pág. 17
		Tabasco .....	pág. 18
		Bode .....	pág. 19
10.000		Jalapeño .....	pág. 20
		Dedo-de-Moça .....	pág. 21
1.000		Biquinho .....	pág. 22
0		Cheiro doce .....	pág. 23



# Guia de Variedades



Variedade	Pungência	Formato	Coloração da Casca Madura
01 - Trinidad Moruga Scorpion	Muito alta	Cônico	Verde/Vermelha
02 - Bhut Jolokia Vermelha	Muito alta	Cilíndrico	Vermelha
03 - Bhut Jolokia Amarela	Muito alta	Cilíndrico	Amarela
04 - Habanero Vermelho	Alta	Sino	Vermelha
05 - Habanero Chocolate	Alta	Sino	Marrom
06 - Jamaica Amarela	Alta	Sino	Amarela
07 - Locoto (Rocoto)	Alta	Sino	Vermelha
08 - Olho-de-Peixe	Alta	Arredondado	Vermelha
09 - Malagueta	Alta	Alongado	Vermelha
10 - Cumari Verdadeira	Alta	Cilíndrico	Verde
11 - Fidalga (Cabacinha)	Média	Cilíndrico	Amarela
12 - Cayenne	Média	Alongado	Verde/Vermelha
13 - Tabasco	Média	Alongado	Vermelha
14 - Bode	Média	Redondo	Vermelha
15 - Jalapeño	Média	Alongado	Verde/Vermelha
16 - Dedo-de-moça	Média	Alongado	Vermelha
17 - Biquinho	Baixa	Cônico	Verde/Vermelha
18 - Cheiro Doce	Baixa	Alongado	Verde/Vermelha



# Trinidad Moruga Scorpion

*Capsicum chinense*

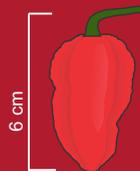


Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



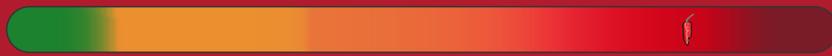
Sazonalidade





# Bhut Jolokia Vermelha

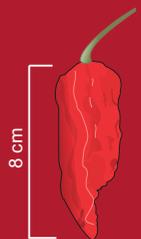
*Capsicum chinense*



Escala de Scoville



Sazonalidade





# Bhut Jolokia Amarela

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville



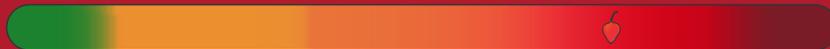
Sazonalidade





# Habanero Vermelha

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville



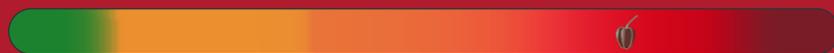
Sazonalidade





# Habanero Chocolate

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



Sazonalidade





# Jamaica Amarela

*Capsicum chinense*

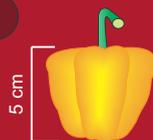


Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



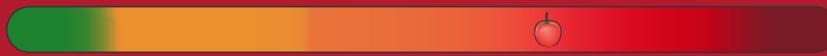
Sazonalidade





# Locoto (Rocoto)

*Capsicum pubescens*

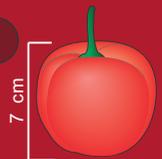


Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



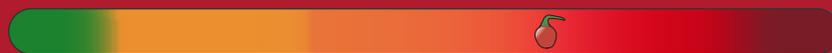
Sazonalidade





# Olho-de-Peixe

*Capsicum chinense*



Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



Sazonalidade

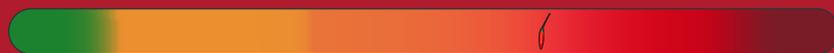
1,5 cm





# Malagueta

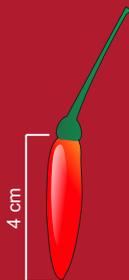
*Capsicum frutescens*



Escala de Scoville



Sazonalidade





# Cumari Verdadeira

*Capsicum baccatum*



Escala de Scoville



Sazonalidade





# Fidalga (Cabacinha)

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



Sazonalidade





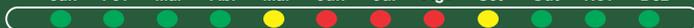
# Cayenne

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville

Jan Feb Mar Abr Mai Jun Jul Ago Set Out Nov Dez



Sazonalidade





# Tabasco

*Capsicum frutescens*

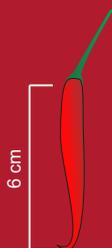


Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



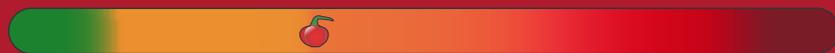
Sazonalidade





# Bode

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville



Sazonalidade

2,5 cm





# Jalapeño

*Capsicum annuum*



Escala de Scoville



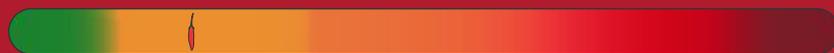
Sazonalidade





# Dedo-de-Moça

*Capsicum baccatum*



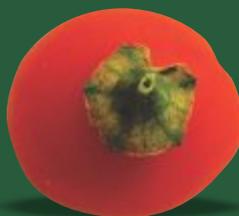
Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



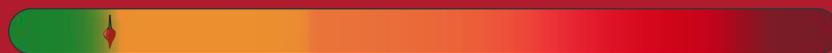
Sazonalidade





# Biquinho

*Capsicum chinense*



Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



Sazonalidade





# Cheiro doce

*Capsicum annun var. annum*



Escala de Scoville

Jan    Fev    Mar    Abr    Mai    Jun    Jul    Ago    Set    Out    Nov    Dez



Sazonalidade

