



Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA

Ministério da Agricultura

Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de Rio Branco, AC

I SEMINÁRIO AGROPECUÁRIO DO ACRE

13 a 17 de junho de 1983

ANAIS

483

Anais...

1983

PC-2005.00483

ANCO, AC
883



31537-1



EMBRAPA

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA

VINCULADA AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

UNIDADE DE EXECUÇÃO DE PESQUISA DE ÂMBITO ESTADUAL

DE RIO BRANCO, AC

I SEMINÁRIO AGROPECUÁRIO DO ACRE

13 a 17 de junho de 1983

Rio Branco, AC

ANAIS

RIO BRANCO, AC

1983

EMBRAPA. UEPAE Rio Branco. Documentos, 4

Exemplares deste documento devem ser solicitados à EMBRAPA - UEPAE Rio Branco. Rua Sergipe, 216. Caixa Postal, 392. CEP 69.900. Rio Branco, AC.

ou

EMBRAPA

Departamento de Difusão de Tecnologia

Ed. Venâncio 2000 - 2º Subsolo

Caixa Postal 04.0315

CEP 70 333 Brasília, DF.

Embrapa	
Unidade:	A/Scale
Valor aquisiç.:	
Data aquisiç.:	
N.º N.º de Registro:	
Forn. de:	
N.º OCS:	
Origem:	Doacao
N.º Registro:	483/05

Seminário Agropecuário do Acre, 1, Rio Branco, AC, 1983.

Anais do I Seminário Agropecuário do Acre. Brasília, EMBRAPA-DDT, 1983.

516p. il. (EMBRAPA.UEPAE Rio Branco. Documentos, 4).

1. Agropecuária-Congressos-Brasil. 2. Agricultura-Congressos-Brasil. I. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual de Rio Branco, AC. II. Título. III. Série.

CDD 630.6381

© EMBRAPA 1983

PIMENTA-DO-REINO NO TRÓPICO ÚMIDO

Maria de Lourdes Reis Duarte¹A PIMENTA-DO-REINO NO MUNDO

A pimenta-do-reino é considerada uma especiaria no bre. Tem origem nas colinas do Sudeste da Índia, nas florestas de Kerala, onde cresce de modo espontâneo. Da Índia, passou a ser cultivada na Malásia peninsular, desde 1619, mas só se tornou uma cultura de exportação a partir de 1950; os principais centros produtores são: Sarawak, Johore e Sabah.

A PIMENTA-DO-REINO NO BRASIL

A introdução da pimenta-do-reino no Brasil se deu na época da colonização portuguesa; entretanto, o tipo de pimenta introduzida e que conhecemos com os nomes de pimenta-da-terra, pimenta-de-caiena, pimenta portuguesa, era uma variedade de folhas largas, grãos graúdos; suas espigas falhadas, tendo, portanto, baixa produtividade. Em virtude desta característica, ou também à falta de tradição dos agricultores em cultivar a pimenta-do-reino, não se estabeleceu como cultura racional.

Em 1933, um grupo de imigrantes japoneses introduziu de Cingapura algumas estacas de pimenta-do-reino, levand

¹Eng^o Agr^o, M.Sc., Pesquisadora da EMBRAPA-Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Úmido (CPATU). Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n^o, Caixa Postal, 48 - CEP 66.000 Belém, PA.

do-as para o Município de Tomé-Açú, onde se concentra a maior população japonesa da Região Norte. Apesar de ter sido introduzida em 1933, só passou a ocupar lugar de destaque na economia da Região Norte a partir de 1950.

Para se ter idéia da importância dessa cultura, observou-se que os ganhos advindos do total das exportações do Estado do Pará, em 1980, atingiram 64 milhões de dólares (Tabela 1).

Os principais países produtores desta especiaria são: Índia, Malásia, Indonésia, Brasil, Madagascar e Ceilão, sendo que os quatro primeiros se revezam na posição de principal produtor mundial.

MERCADO

No Brasil, a pimenta-do-reino é cultivada principalmente nos Estados do Pará, Amazonas, Rondônia, Espírito Santo, Bahia, Maranhão e Território Federal do Amapá. A Região Norte produz 95% do total produzido nesses estados.

A área cultivada atualmente é estimada em 20.238,13 ha, com uma população produtiva de 25.800.000 pés. A produção de 1983 é estimada em 44.900 toneladas, graças a elevação do preço interno do produto.

A demanda mundial, em 1980, era estimada em 120.000 toneladas, mas, no ano 2.000 esta tendência aumentará para 220.000 a 230.000 toneladas (Tabela 2).

O consumo interno de pimenta-do-reino, no Brasil, não ultrapassa 30 g/capita/ano, quando comparado com o de outros países como os Estados Unidos (143,99 g/capita), Alemanha Ocidental (178 g/capita) e Arábia Saudita (161 g/capita).

O Brasil produz três tipos de pimenta: preta, branca e verde. A produção da pimenta preta é exportada princi-

palmente para os Estados Unidos (46,3%), França, Marrocos, Alemanha Ocidental, Polônia e Alemanha Oriental. A pimenta branca é exportada para a Argentina (31%), França (21,8%), Alemanha Ocidental (18,8%) e outros países (28,2%), enquanto que a pimenta verde é exportada para a Alemanha (51,3%), Bélgica-Luxemburgo (27,8%), França (13,2%) e outros países (7,7%).

UTILIZAÇÃO

Por que essa procura pela pimenta-do-reino? Além do consumo "in natura", como condimento ou para conservação e preparo de alimentos, a pimenta é usada para outros fins, tais como:

a) Indústria de Alimentos: Pimenta preta, branca, verde (enlatada), pimenta desidratada, óleo de pimenta e óleo-resinas. O óleo de pimenta e as óleo-resinas são usados na carne, como condimento, molhos, refrigerantes, goma de mascar, confeitaria, etc.

b) Condimento.

c) Medicina - piperina.

d) Inseticida - grãos armazenados.

- Extrato bruto

- Extrato purificado

A PESQUISA COM A PIMENTA-DO-REINO NA AMAZÔNIA

A tecnologia existente sobre o cultivo da pimenta-do-reino foi gerada ou adaptada por técnicos do Extinto IPEAN, atualmente CPATU/EMBRAPA, podendo-se citar entre os resultados mais importantes, os estudos sobre: a) preparo de covas; b) diferentes espaçamentos; c) tipo e tamanho de tutor;

d) podas; e) amarrio; f) cobertura morta; g) identificação e descrição de doenças e pragas; h) controle preventivo, cultural e biológico de doenças; i) pesquisas de mercado; processamento industrial; j) fórmulas de adubação; k) exigências nutricionais; l) comportamento de cultivares em vários locais da Amazônia.

Estes resultados estão condensados nos pacotes tecnológicos ou sistemas de produção. Já foram elaborados sistemas de produção para a pimenta-do-reino, para as seguintes localidades: Região bragantina e Altamira (PA), Buriticupu (MA), Macapá (AP), São Mateus (ES), faltando apenas os Estados do Acre, Rondônia e Amazonas.

PROBLEMAS BÁSICOS

A pimenta-do-reino na Amazônia apresenta dois problemas básicos: a) estreita variabilidade genética; b) suscetibilidade a doenças, principalmente à fusariose.

A fim de contornar a pouca variabilidade genética da população de pimenteiras da Amazônia, formada somente pela cultivar Cingapura, originalmente Kuching, a EMBRAPA/CPATU e o Ministério da Agricultura introduziram da Índia diferentes cultivares para serem incorporadas ao programa de melhoramento genético da cultura, visando ao aumento da produtividade e resistência a doenças. O CPATU conta hoje com as seguintes cultivares: Cingapura (1933), Trang, Kalluvali, e Kudaravali (1972), Balakotta, Kuching, Djambi e Belantung (1974), Arkalamunda e Panniyur-1 (1976), Kothanadan, Kuthiravali, Uthirankotta e Karimunda (1982).

Através de seleções sucessivas em material clonal das cultivares Arkalamunda e Panniyur-1, o CPATU lançou, em 1981, as cultivares Bragantina-Br-1 e a Bragantina-Br-2, am-

bas tolerantes à fusariore.

Estas cultivares apresentam como boas características:

- a) Folhas largas e verde-escuras.
- b) Espigas longas.
- c) Crescimento vigoroso.
- d) Frutos graúdos.
- e) Economicidade de colheita.

Estes materiais introduzidos provieram de um pequeno número de estacas ou de ramos ladrões e hoje encontram-se em teste, em Castanhal, Terra Alta, Tomé-Açú, Altamira, (PA); São Mateus (ES); Itabuna (BA); Porto Velho (RO); Alto Turi (MA); e Manaus (AM). A multiplicação rápida deste material só foi possível após o desenvolvimento de um novo método de propagação vegetativa, através de mudas de um nó.

Outras linhas de pesquisa visando reduzir os danos causados pela fusariose estão sendo conduzidas, principalmente através de estudos epidemiológicos, tratamento preventivo do material de propagação, seleção massal dentro da cultivar Cingapura, cruzamentos intraespecíficos, radiação gama visando obter mutantes resistentes, etc...

PROGRAMA DE PESQUISA - 1983

A programação de pesquisa com a pimenta-do-reino é constituída de 15 projetos e 30 experimentos. Os experimentos estão sendo conduzidos em Altamira, Belém, Castanhal, Terra Alta, Tomé-Açú, São Mateus, Porto Velho e Rio Branco.

TABELA 1. Valor obtido pela exportação dos principais produtos do Estado do Pará em 1980.

Produtos exportados	Valor em US. \$ (x 1.000)
Madeira	101.000
Pasta química de madeira	91.000
Pimenta-do-reino	64.000
Palmito	53.000
Camarão	25.000
Castanha-do-Brasil	18.000
Total	434.000

TABELA 2. Demanda mundial de pimenta-do-reino, previsão para o ano 2.000

Consumo (t)	Ano	
	1974	1980
	95.000	120.000
Aumento anual - 4%		
Consumo previsto (t)	Ano 2.000	
Países desenvolvidos	220.000	- 230.000
Prospecção para países em desenvolvimento	-	Desconhecida