

PIMENTA JIQUITAIA NA AMAZÔNIA E EM RORAIMA: CONHECER PARA VALORIZAR

JIQUITAIA MISTURE OF PEPPERS IN AMAZONIA AND IN RORAIMA STARE: KNOW TO VALUE

Cleudimar Brito dos Santos¹

Karla Janine Rodrigues

Maria Fernanda Berlingieri Durigan

RESUMO: O mercado de pimentas no Brasil vem se tornando um segmento promissor no setor agroindustrial. Relatos sobre o consumo de pimentas datam desde o descobrimento do novo mundo pelos portugueses e espanhóis. A Jiquitaia é uma mistura que envolve várias espécies de pimentas do gênero *Capsicum* e acréscimo de sal. Assim, com o intuito de “conhecer para valorizar”, foi elaborada uma revisão sobre a Jiquitaia, no Brasil e no mundo, visando principalmente a divulgação e valorização desse produto local. Foram utilizadas as bases de dados das plataformas Scielo, Google Acadêmico e a Base de Dados da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) para a pesquisa, constatando-se que as pesquisas relativas a ocorrência da Jiquitaia em Roraima são raras. Demonstam concordância entre si, quanto a importância do produto para a agricultura familiar e principalmente indígena, assim como para a agroindústria que a fabricam. Acredita-se que há grande interesse neste produto, com boas chances de valorização no mercado atual, porém ainda pouco valorizado quanto as suas origens.

Palavras-Chaves: Processamento, *Capsicum*, Valorização.

ABSTRACT: The peppers market in Brazil has become a promising segment in the agroindustrial sector. Reports on the consumption of peppers date from the discovery of the new world by the Portuguese and Spanish. The Jiquitaia is a mixture that involves

¹Universidade Estadual De Roraima – UERR, Programa de Pós Graduação em Agroecologia. Email: britosgv@hotmail.com

several species of peppers of the genus *Capsicum* and addition of salt. Thus, in order to "know to value", a review was prepared on Jiquitaia, in Brazil and in the world, with a view to disseminating and valuing this local product. The databases of the Scielo, Google Academic and Embrapa Database (Brazilian Company for Agricultural Research) were used for the research, and it was verified that the investigations related to the occurrence of Jiquitaia in Roraima are rare. They demonstrate agreement among themselves on the importance of the product to family and mainly indigenous agriculture, as well as to the agroindustry that makes it. It is believed that there is great interest in this product, with good chances of appreciation in the current market, but still little valued as its origins.

Keywords: Processing, *Capsicum*, Appreciation.

INTRODUÇÃO

A cultura de pimentas no Brasil é um importante segmento do mercado agrícola, com forte e crescente expressão na indústria alimentícia, farmacêutica e cosmética. As pimentas malagueta, dedo-de-moça, cambuci, cumari-do-Pará, de-cheiro, murupi, de-bode e biquinho são alguns dos tipos cultivados no Brasil. (Carvalho et al, 2006).

Os relatos sobre o consumo de várias espécies de pimenta são datados desde o descobrimento do novo mundo pelos espanhóis e portugueses, apesar de essas plantas do gênero *Capsicum* já serem utilizadas pelos nativos. Os registros arqueológicos do consumo de pimentas datam de aproximadamente nove mil anos, descobertos através de explorações arqueológicas no México e Peru (Reifschneider, 2000).

Diversos relatos de exploradores do Brasil-Colônia demonstram que a pimenta era amplamente cultivada e representava um item significativo na dieta das populações indígenas (RIBEIRO et al 2008). Cinco séculos depois do descobrimento das Américas, as pimentas passaram a dominar o comércio das especiarias picantes, sendo de relevância tanto em países de clima tropical como temperado (Lopes et al 2007).

As pimentas são amplamente utilizadas como condimentos em várias regiões do mundo. O negócio de pimentas é um importante segmento do mercado agrícola brasileiro, com crescente expansão na indústria alimentícia, farmacêutica e cosmética (Embrapa Hortaliças, 2006).

O gênero *Capsicum* compreende cerca de 27 espécies conhecidas. As pimentas do gênero pertencem à famosa família das solanáceas, da qual fazem parte a berinjela, a batata, o tabaco, além de outras, onde se inclui o pimentão, como é conhecido no Brasil, e como “pimento”, em Portugal (Bomtempo, 2007).

Dentre as muitas espécies encontradas nas Américas, as pimentas nativas do gênero *Capsicum* merecem atenção especial devido sua pungência, quando comparadas a outras como a pimenta-do-reino ou pimenta-negra, do gênero *Piper*, originária da Índia (Reifschneider & Ribeiro, 2008). A pungência é uma característica marcante do gênero *Capsicum*, atribuída a substância alcaloide capsaicina na placenta e, em menor quantidade, nas sementes e no pericarpo do fruto (Abud, 2013); (Reifschneider, 2000).

As diferentes formas de consumir a pimenta *in natura* (verdes, maduras, secas) são muito usadas por vários segmentos sociais como condimentos (amassadas diretamente na refeição) ou como medicinais, ornamentais, inseticidas e até como defumadoras de ambientes em seitas religiosas, com a intenção de afastar os maus espíritos. Algumas etnias locais usam espécies tradicionais dentro de ritos de passagem (Nascimento et al, 2007).

A Jiquiatia (ou juquitaia, giquitaia, jiquitaya, jektaia) é uma palavra tupi para referir-se a um mistura em pó de sal com pimenta. As pimentas do gênero *Capsicum* são seguramente alguns dos mais emblemáticos componentes da agrobiodiversidade manejada no território baniwa, região considerada pioneira na fabricação de pimenta jiquitaia, que se tornou patrimônio imaterial desses povos. Sua importância está atrelada aos diversos significados, valores nutritivos, culinários e ocupam papel de destaque no sistema social e cosmológico deste povo (Instituto Socioambiental, 2016).

Em Roraima, há poucos relatos históricos sobre o uso de pimentas pelas populações tradicionais locais, mas sabe-se que esta é amplamente utilizada em rituais de passagem da adolescência para a vida adulta por indígenas da região. Seu uso também está associado à culinária para dar sabores característicos a certos pratos e especiarias locais (Barbosa et al, 2002); (Nascimento-Filho, 2007); (Borges et al, 2015).

Embora exista uma grande importância econômica e cultural em torno da comercialização da pimenta, os estudos são pouco significativos nesse segmento. Assim, esta revisão tem por objetivo levantar bibliograficamente o resultado das

pesquisas relacionadas à pimenta jiquitaia, conhecendo melhor este produto regional com a intenção de popularizar e valorizar o conhecimento sobre este.

ABORDAGEM

Foram utilizadas as bases de dados das plataformas Scielo, Google Acadêmico e a Base de Dados da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), sendo encontrados números significativos de artigos, porém existem poucos materiais disponíveis que apresentavam correlação com o objetivo e tema desta pesquisa.

Após a seleção dos artigos que se encaixavam no escopo da pesquisa, foi feita a leitura exploratória, a escolha do material que se adequasse aos objetivos, finalizando com a redação dos resultados (Souza et al, 2010).

COMERCIALIZAÇÃO DA PIMENTA NO BRASIL

O agronegócio que envolve a pipericultura é bastante relevante e abrange diferentes segmentos, desde as pequenas agroindústrias artesanais até exportação de pápricas por empresas multinacionais que competem no mercado de especiarias e temperos (Revista Lavoura, 2016).

No Brasil, a produção de pimentas está em função do uso de variedades botânicas, com características de frutos bem distintas. Assim, podem-se distinguir grupos parietais como: *Capsicum frutescens* (malagueta e tabasco); *C. chinense* (pimenta de cheiro, pimenta bode, cumari do Pará, biquinho, murupi e habanero); *C. annuum* (pimenta doce, jalapão, e cereja); *C. baccatum pendulum* (dedo de moça e cambuci) e, *C. baccatum. praetermissum* (Cumari) (Matos et al, 2017).

Nos dias atuais a utilização de pimentas para melhorar a saúde e bem-estar das pessoas é reconhecida no mundo inteiro. Seus efeitos podem ser desde atividades redutoras de doenças cardiovasculares, potenciais antioxidantes, propriedades anticancerígenas, ações analgésicas, influência sobre o sistema nervoso, ações anti-inflamatórias e propriedades que auxiliam na aceleração do metabolismo (Instituto Socioambiental, 2016).

Na região norte, as pimentas mais apreciadas são a murupi, cumari do Pará e a de cheiro. Na região centro-oeste são cultivadas e consumidas as pimentas bode, malagueta, cumari do Pará, dedo de moça, e a de cheiro. Na região sudeste consome-se

principalmente a pimenta doce do tipo americana, pimenta cambuci, malagueta e cumari vermelha. Na região nordeste, predominam as pimentas malagueta e de cheiro'. Os estados da região sul são provavelmente os que menos consomem pimentas *in natura* no país, havendo uma preferência pelas formas processadas, como molhos, conservas e pimentas desidratadas (Matos et al 2017).

O mercado para as pimentas é um segmento diverso, devido a grande variedade de produtos e subprodutos, usos e formas de consumo. As formas de utilização podem ser desde molhos, conservas, flocos desidratados, em pó e *in natura*. As pimentas *in natura* são influenciadas pelos hábitos alimentares e é parte de vários pratos tradicionais (Lopes et al, 2007).

Em Roraima, a jiquitaia é produzida nas aldeias indígenas por senhoras conhecidas como “Pimenteiras”, que se dedicam ao cultivo, manipulação e distribuição dessa especiaria (Nascimento-Filho et al, 2007).

Barbosa et al (2002) realizou um levantamento das espécies e morfotipos de pimentas do gênero *Capsicum* domesticadas e cultivadas em Roraima e identificou 4 espécies permanentes ao grupo de pimentas ditas “domesticadas”, são elas: *C. chinense*, *C. frutescens* L, *C. annuum* L, *C. baccatum* L. Em sua descrição, a distribuição dos morfotipos regionais se estabeleceu da seguinte forma: chapéu-de-frade "de cheiro" (teor de pungência médio) e dedo-de-moça "ardosa", "de cheiro" (médio) e "doce" (Barbosa et al, 2002).

VALOR NUTRICIONAL E BENEFÍCIOS DAS PIMENTAS PARA A SAÚDE

As pimentas são classificadas como alimento funcional, por possuir componentes que promovem e preservam a saúde, além de ser rica em carboidratos e fibras alimentares, vitaminas A, E e C, ácido fólico zinco, potássio. Têm propriedades antioxidantes e bioflavonoides. São utilizados em medicamentos orais e locais, como emplastos que aliviam dores musculares, tratamento de distúrbios gastrointestinais (Zancanaro, 2008); (Revista A Lavoura, 2016).

O conteúdo de vitamina A das pimentas é considerado alto. Cerca de meia colher de sopa de pimenta-dedo-de-moça desidratada em pó pode suprir a necessidade diária de vitamina A. A vitamina C (ácido ascórbico) está presente em altas concentrações em vários tipos de pimenta. O seu conteúdo em pimentas brasileiras varia

de 52 mg/100 g de fruto fresco a 104 mg/100 g de fruto fresco. A ingestão recomendada de vitamina C para suprir as necessidades diárias de um indivíduo adulto é de 60 mg, quantidade que pode ser obtida com consumo de 100 g de pimentas suaves ou doces (Pinto et al, 2013).

As concentrações dos princípios ativos nas pimentas são: Capsaicina (C) 69%; Dihidrocapsaicina (DHC) 22%; Nordihidrocapsaicina (NDHC) 7%; Homocapsaicina (HC) 1% e Homodihidrocapsaicina (HDHC) 1%, naturais CAPÍTULO V e a Vanilamida de ácido n-nonanóico (VNA) sintético (Bomtempo, 2007).

Entre os principais componentes químicos destacam-se os capsaicinóides, os caretonóides, o ácido ascórbico, tocoferóis, cujas concentrações podem variar com o genótipo e grau de maturação. A pungência ou ardume é o principal atributo das pimentas e é diretamente relacionada com a concentração dos capsaicinóides (Pinto et al, 2013).

Snitker et al (2009) comprovou que tratamentos com doses de capsinóides por via oral estão amplamente associados à perda de gordura abdominal. O processo ocorre devido a um aumento na oxidação de gordura significativo. Os estudos genéticos comprovaram que ocorrem mudanças na adiposidade abdominal entre os indivíduos tratados com capsinóides, e conseqüentemente, de perda de peso.

Borges et al (2015) em uma análise sobre a caracterização morfoagrônômica e físico-química de pimentas comercializadas em Roraima afirma que várias substâncias bioativas, importantes na dieta humana, foram detectadas nos frutos das pimentas. No entanto, sugere que mais estudos sejam necessários para sua quantificação.

Apenas 30g de pimenta contêm 70mg de vitamina C, mais que 100% das necessidades diárias (RDA), bem como cerca de 70% da RDA para a vitamina A, sob a forma de betacaroteno. A pimenta tem também seis vezes mais vitamina C do que a laranja; 28 gramas de pimenta fornecem a quantidade diária de vitamina C de que o ser humano adulto necessita (Bomtempo, 2007).

O QUE É A PIMENTA JIQUITAIA?

A Jiquitaia, que significa “pimenta com sal”, é um processamento realizado em algumas comunidades indígenas e surgiu através de uma prática artesanal que envolve 78 variedades de pimentas cultivadas exclusivamente por mulheres que moram no território Baniwa, na Terra Indígena Alto Rio Negro, noroeste amazônico (Zanchetta, 2016). O preparo inicia-se pela secagem da pimenta ao sol ou torrada no forno ou na pedra, em seguida, moída em pilão e adicionada uma quantidade variável de sal (Nascimento-Filho, et al, 2007); (Instituto Socioambiental, 2016).

Essa prática é seguramente um dos mais emblemáticos componentes da agrobiodiversidade manejada nas comunidades indígenas. Estão intimamente ligadas à significados que transpassam o valor nutricional, culinário e cosmético, ocupando papel de parte da identidade no sistema social e cosmológico desses povos (Instituto Socioambiental, 2016).

ESPÉCIES UTILIZADAS PARA A MISTURA DA JIQUITAIA

Para o processamento das pimentas e obtenção da jiquitaia, são utilizadas diversas variedades das espécies ditas “domesticadas”. *C. chinense*, *C. frutescens* L, *C. annuum* L, *C. baccatum* L., são as utilizadas com mais frequência. A essa mistura pode ter ou não o acréscimo de sal (Nascimento et al, 2002).

JIQUITAIA COMO OPORTUNIDADE AO AGRONEGÓCIO E AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

A jiquitaia está fortemente associada ao consumo de carnes e peixes. Seu potencial vem sendo paulatinamente revelado e incorporado ao consumo de vários setores da gastronomia. Sua comercialização torna-se assim uma fonte de renda para os pequenos produtores rurais que investem no processamento e na venda dos produtos derivados da pimenta (Instituto socioambiental, 2016).

No estado de Roraima é comum encontrar a comercialização de entre moradores de comunidades vizinhas ou mesmo dentro da própria comunidade no intuito de se obter outros produtos alimentares por meio de venda ou troca (Barbosa et al, 2002).

Um grande número de pessoas comercializa o tradicional molho caseiro em garrafas de vidro ou pet, que são encontradas em feiras, restaurantes ou casas de temperos. Essa prática se tornou praticamente um padrão de mercado, e a maioria delas adquire a matéria-prima nos mercados locais, boxes de frutas e hortaliças, cujos comerciantes compram a pimenta diretamente do produtor (Crisósmoto, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de possuir uma enorme importância econômica e cultural para vários nichos de consumidores, ainda existe uma forte carência de estudos científicos sobre as características e padrões de qualidade sobre o processamento da jiquitaia, na Amazônia e principalmente no estado de Roraima.

Sugere-se estudos voltados para o lado social da jiquitaia, como etnobotânica, histórico cultural, etnias envolvidas, etc., estudos sobre análises de qualidade, espécies utilizadas, origem, valor e potencial nutricional, assim como estudos sobre o potencial econômico e oportunidade a agroindústria familiar e agronegócio envolvido no assunto e publicações e artigos visando à popularização e valorização.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, R. I.; LUZ, F. J. F.; NASCIMENTO FILHO, H. R. MADURO, C.B. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. I. Espécies domesticadas. ACTA AMAZÔNICA 32(2): 177-132. 2002.

BORGES, K. M.; VILARINHO, L. B. O.; MELO-FILHO, A. A.; MORAIS, B. S. RODRIGUES, R. N. S. Caracterização morfoagronômica e físico-química de pimentas em Roraima. Revista Agro@mbiente On-line, v. 9, n. 3, p. 292-299, julho-setembro,

2015 Centro de Ciências Agrárias - Universidade Federal de Roraima, Boa Vista, RR
DOI:10.18227/1982-8470ragro.v9i3.2766. ISSN 1982-8470.

BRAGA, T. R.; PEREIRA RCA; SILVA LR; CRISOSTOMO, JR; SILVEIRA MRS;
BEZERRA, FC; OLIVEIRA MMT. 2012. Caracterização físico-química de progênes
de pimentas cultivadas em Sobral-CE. Horticultura Brasileira 30: S6068-S6074.

CARVALHO, S. I. C.; BIANCHETTI, L. B.; RIBEIRO, C. S. C.; LOPES, C. A.
Pimentas do Gênero *Capsicum* no Brasil. Embrapa Hortaliças. ISBN 1415-2312, Dez,
Brasília, 2006.

CRISÓSTOMO, J. R.; FURTADO, R. F.; ABREU, F. R.; CRISÓSTOMO, L. A.;
MIRANDA, F. R. BLEICHER, E.; RODRIGUES, S. M. M.; WEBER, B. O.; REIS,
A.; ROCHA, R. R. F.; GONDIM, R. S. GIRÃO, E. G. Cultivo de Pimenta Tabasco
no Ceará. Embrapa Agroindústria Tropical, 1ª edição, 11-12, 2006.

De todos os sabores e gostos. Revista A Lavoura. Sociedade Nacional da Agricultura.
Ano 229 nº 716/2016. Disponível em
https://www.embrapa.br/documents/1355126/10765216/2016_11_01+Revista+A+Lavo+ura+-+Pimenta+%28NCO+via+AE%29.pdf/cb54ee6c-6de0-4a4d-ab8c-1137a38a05f9.
Acessado em 23 set, 2018.

HABUD, H. F.; Caracterização de frutos, histoquímica e qualidade fisiológica de
sementes de pimenta durante a maturação. Tese (Doutorado – Fitotécnica) –
Universidade de Viçosa – MG. Minas Gerais, 2013.

LOPES, C. A.; RIBEIRO, C. S. da C.; CRUZ, D. M. R.; FÉLIX, H. F.;
REIFSCHNEIDER, F. J. B.; HENZ, G. P.; SILVA, G. P.; SILVA, H. R. PESSOA, H.
S. BIANCHETTI, L. B.; JUNQUEIRA, N. V.; FONTES, R. R.; CARVALHO, S. I. C.;
MAROUELLI, W. A.. PEREIRA, W. Pimenta (*Capsicum spp.*). Embrapa Hortaliças.
2007. Disponível em:
https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/Pimenta_capsicum_spp/importanciaeconomica.html. Acessado em 19 set. 2018.

NASCIMENTO-FILHO, H. R.; BARBOSA, R. I.; LUZ, F. J. F.; Peppers of the genus *Capsicum* cultivated in Roraima, Brazilian Amazonia. Habits and forms of use. Acta Amaz. vol.37 no.4 Manaus, 2007.

Pimenta jiquitaia baniwa. Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira – AM: OIBI; Rio Negro: FOIRN, 2016.

PINTO, C. M. F.; PINTO, C. L. O.; DONZELES, S. M. L. Pimenta *Capsicum*: propriedades químicas, nutricionais, farmacológicas e medicinais e seu potencial para o agronegócio. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v.3, n.2., p.108-120. dez, 2013.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. 2000. Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil. Brasília, EMBRAPA (Hortaliças).113pp.

RIBEIRO, C. S. da C.; LOPES, C. A. L.; CARVALHO, S. I. C.; HENZ, G. P.; REIFSCHNEIDER. F. J. B.; Pimenta *Capsicum*. Embrapa Hortaliças. Brasília, 2008.

SNITKER S. FUJISHIMA Y , SHEN H , OTT S , PI-SUNYER X , FURUHATA Y , SATO H , TAKAHASHI M . Efeitos do novo tratamento com capsinóides na gordura e no metabolismo energético em humanos: possíveis implicações farmacogenéticas. Am J Clin Nutr. 2009 Jan; 89 (1): 45-50. doi: 10.3945 / ajcn.2008.26561. Epub 2008 3 de dezembro.

ZANCHETTA, I. Pimenta Jiquitaia Baniwa para corpo e alma. Instituto Socioambiental. 2016. Disponível em: <https://medium.com/hist%C3%B3rias-socioambientais/pimenta-jiquitaia-baniwa-para-corpo-e-alma-da80c3779dc7>. Acessado em 19 set, 2018.