

APROVEITAMENTO INDUSTRIAL DA PIMENTA-DO-REINO (Piper nigrum)

Autores : Célio Francisco Marques de Melo *
Sérgio de Mello Alves *
Sebastião Huhn *
Wilson Carvalho Barbosa *

RESUMO : De acordo com uma linha de orientação que objetiva a busca de formas diversificadas e alternativas de uso da pimenta-do-reino (*Piper nigrum*) visando, em última análise, a expansão do mercado interno de consumo e do mercado externo, este trabalho engloba três experimentos que fundamentalmente consistem na pesquisa de formas mais elaboradas de apresentação e consumo da pimenta-do-reino. Na elaboração de temperos para uso em carnes e peixe utilizou-se pimenta preta pulverizada em mistura com condimentos usualmente empregados na culinária regional. Na elaboração da pimenta-do-reino verde, em conserva, foram obtidos bons resultados através dos tratamentos com 12% de salmoura e 4% de salmoura preparada em solução de ácido cítrico a 0,2%. Muito bons resultados também foram obtidos na formulação de molhos picantes em pastas, em composição com vinagre, amido, CMC, sal e com condimentos regionais. A extração do óleo resina apresentou resultados mais significativos quando realizada com álcool etílico e, a extração do óleo essencial, realizada em extrator piloto, apresentou, em média, rendimentos de 1,89% e 3%, respectivamente para as pimentas preta e branca.

* CPATU / EMBRAPA