



PIMENTA-DO-REINO (*Piper nigrum*). SECAGEM DA PIMENTA PRETA E PREPARAÇÃO DA PIMENTA BRANCA

Autores : **Célio Francisco Marques de Melo ***
Wilson Carvalho Barbosa *
Sébastien Huhn *
José A. de Araújo **

RESUMO : Com o objetivo de se determinar o tempo e a temperatura necessários a uma boa secagem dos frutos verdes para produção de pimenta preta, foram realizados ensaios durante as safras de 1983 e 1984 com amostras coletadas no Campo Experimental do CPATU, localizado no município de Capitão Poço, Estado do Pará. Os testes de secagem da pimenta preta foram efetuadas em lona e secadores solar e os resultados obtidos mostraram não haver diferença acentuada entre os dois secadores. Em nove dias de secagem a pimenta preta apresentou um teor de umidade inferior a 13%, e os rendimentos médios foram: Secador A, 31,43%; Secador B, 29,64% e lona, 32,18%. Utilizou-se na obtenção da pimenta branca, dois métodos: No primeiro, as pimentas foram maceradas durante dois, três, cinco, seis, sete e oito dias, descorticadas em aparelho "Pulp Finisher"; lavadas e secas ao sol, obtendo-se um rendimento médio de 20,25%, e no segundo, fervidas, descorticadas em "Pulp Finisher", lavadas e secas ao sol, obtendo-se um rendimento de 25,62%. Os resultados mostraram não haver necessidade de uma prolongada maceração de doze ou mais dias, além de uma acentuada melhora nas propriedades organolépticas da pimenta.

* CPATU / EMBRAPA

** Bolsista do Convênio EMBRAPA / CNPq.