

FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



PIMENTÃO

O pimentão e a pimenta pertencem à família das Solanaceae. O gênero *Capsicum* comporta cinco espécies cultivadas: *capsicum baccatum*, *capsicum chinense*, *capsicum frutescens*, *capsicum pubescens*. A grande maioria das variedades cultivadas pertencem à espécie *capsicum annum*.

Existem milhares de variedades. As pimentas suaves, que chamamos pimentões, as pimentas levemente ardidas, ardidas e muito ardidas. Existe uma grande diversidade de pimentas que variam de tamanho, forma e cor.

► Polinização

As flores de pimenta são hermafroditas e autofecundas. O que significa que elas têm os órgãos masculinos e femininos dentro da mesma flor e compatíveis entre si.

Elas são chamadas de autógamas. Portanto elas podem ser fecundadas por insetos polinizadores como as abelhas e marimbondos.

Elas são sensíveis às mudanças de temperatura: se durante a noite a temperatura é muito alta, acima de 29 graus, ou muito baixa, abaixo de 5 graus, as flores não serão polinizadas. Nesses casos, as pimentas não terão sementes ou terão bem poucas. A falta de semente influencia bastante o tamanho do fruto. A melhor frutificação ocorre com temperaturas noturnas oscilando entre 12 e 16 graus.

Para favorecer a autofecundação, podemos chacoalhar diariamente as plantas durante o período de floração. Todas as espécies do gênero *Capsicum* podem cruzar entre si, com exceção da espécie *Capsicum pubescens*. Para evitar os cruzamentos intervarietais, nas regiões temperadas é preciso cultivar duas variedades de pimentas a uma distância mínima de 100 metros uma da outra.

Essa distância pode ser reduzida a 50 metros, quando existe uma barreira natural como árvores ou arbustos entre as variedades. Em regiões tropicais, duas variedades devem ser cultivadas com uma distância de um quilômetro entre si, e de 500 metros se existe uma barreira natural.

Para evitar as polinizações cruzadas pelos insetos podemos também isolar as plantas com uma tela mosquiteira fixa no formato de túneis ou de proteções individuais.

Mas cuidado! As pimentas precisam de bastante luz, proteções muito apertadas atrapalham o desenvolvimento das plantas e diminuem a produção de frutos e sementes. Para essa técnica, consulte o capítulo sobre isolamento mecânico no 1º DVD - ABC da produção de sementes.

Ciclo da pimenta e do pimentão

A pimenta é uma planta geralmente anual. Mas algumas espécies são perenes em clima tropical. É uma planta que necessita de bastante calor para o seu bom desenvolvimento.

As pimentas porta-sementes são cultivadas da mesma maneira do que as plantas destinadas ao consumo.

Para garantir uma boa diversidade genética, cultivamos no mínimo entre 6 e 12 plantas porta-sementes de cada variedade. A partir da abertura da flor de pimenta, é preciso de 60 a 100 dias em função das variedades para os frutos chegarem à maturidade.

A seleção das pimentas se faz em plantas sãs e vigorosas nas quais observamos todo o período de crescimento e que correspondem aos critérios de seleção que buscamos.

Para as plantas: um crescimento homogêneo e vigoroso, várias flores bem frutificadas, galhos que não quebram, etc.

Para os frutos: o sabor, a forma típica da variedade, o tamanho, a cor, a espessura da polpa e da pele, etc.

Não se colhe sementes em pimentas já colhidas pois isso não permite conhecer todas as características ligadas ao crescimento da variedade.

Para recuperar as sementes esperamos a maturidade completa do fruto: os frutos verdes ficam vermelho, marrom, laranja ou amarelo, os frutos amarelos claros, ficam amarelo intenso, laranja ou vermelho. Nessa fase as sementes têm uma cor amarela escura e estão maduras.

Não tiramos sementes em frutos imaturos, pois a capacidade germinativa destas será muito fraca.

É aconselhado colher sementes nos primeiros frutos das plantas. Aquelas colhidas nos frutos mais tardios têm uma porcentagem de germinação menor. Nunca tiramos sementes de um fruto doente.

► Extração, limpeza e conservação

Cuidado! para as pimentas ardidas, é indispensável realizar a extração das sementes em um local bem arejado, de preferência em área externa para se proteger das emanções de capsaicina que provoca irritações nos olhos, na garganta e no nariz.

É preciso se proteger as mãos com luvas de borracha grossa e eventualmente os olhos com óculos de proteção.

Cortamos a pimenta em duas metades e com uma faca retiramos as sementes. Para eliminar as sementes vazias, colocamos as sementes em uma vasilha de água. As sementes vazias ficam na superfície, podemos então retirá-las com uma peneira.

Terminamos a limpeza das boas sementes em uma peneira em água corrente.

Depois da limpeza com água, é importante secar as sementes rapidamente em um prazo de dois dias no máximo. Para isso, as colocamos em uma peneira de malha fina ou em um prato em um local seco, quente (entre 23 e 30 graus) e arejado.

Um outro método para pequenas quantidades de sementes consiste em deixá-las secar em filtros de café, pois são muito absorventes e as sementes não grudam neles. Colocamos assim uma colher de semente no máximo por filtro de café.

Cada filtro será marcado com uma caneta permanente com o nome da espécie e da variedade. Penduramos esses filtros em um varal em local seco, arejado e quente. Não deve se expor as sementes ao sol, e nem fazê-las secar em papel comum pois as sementes costumam grudar e fica difícil tirar do papel.

Escrevemos em uma etiqueta o ano de produção, o nome da espécie e da variedade. Colocamos essa etiqueta dentro do pacotinho pois acontece que a inscrição se apague do lado de fora. Alguns dias no congelador ajudam a eliminar as larvas de parasitas.

A capacidade germinativa das sementes de pimenta é no mínimo de 3 a 6 anos. Para prolongar essa duração podemos armazenar as sementes em baixa temperatura (entre 3 e 8 graus).