

Centro Paula Sousa  
Etec Padre José Nunes Dias  
Técnico em agroindústria

## **PIMENTA DEDO DE MOÇA**

SINCLER VELLOSO LEMOS<sup>1</sup>  
PAULO CÉSAR DOS SANTOS<sup>2</sup>  
SANDRA REGINA BRITO DOS SANTOS<sup>3</sup>  
VINÍCIUS DA SILVA MUNHOZ<sup>4</sup>  
MISAEAL ALEXANDRE CORRÊA<sup>5</sup>

### **RESUMO**

A pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*), um dos elementos centrais da culinária brasileira, destaca-se não apenas por sua versatilidade culinária, mas também por suas diversas propriedades medicinais. O objetivo deste trabalho foi explorar de maneira abrangente as características sensoriais da pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*) como base para recheios de origem cárnea, além de avaliar os níveis de aceitação por potenciais consumidores. A pimenta dedo de moça recheada com costela foi elaborada e o estudo foi conduzido na ETEC – Padre José Nunes Dias, em Monte Aprazível, São Paulo. Costela bovina e pimentão de cordeiro foram preparados e submetidos à avaliação sensorial por avaliadores não treinados quanto à cor, sabor, aroma e aceitabilidade global. A análise sensorial apresentou notas médias para cor (5,85), aroma (5,6), sabor (5,8) e impressão global (5,9). A qualidade das matérias-primas, especialmente a escolha dos pimentos, é crucial para a experiência sensorial. Isso destaca a importância da seleção cuidadosa de ingredientes na cozinha gourmet para alcançar um efeito sensorial satisfatório.

**PALAVRAS-CHAVE:** Pimenta dedo-de-moça; *Capsicum baccatum*; Culinária brasileira.

### **1 INTRODUÇÃO**

A pimenta dedo de moça pertence ao gênero *Capsicum*, tem desempenhado papel importante nas cozinhas e culturas de todo o mundo há milhares de anos. Conhecidas pela variedade de cores, formas e intensidade de sabor, essas frutas pequenas, mas vibrantes, são mais do que apenas condimentos picantes. Carregam

---

<sup>1</sup> Sincler Velloso Lemos. Técnico em Agroindústria. E-mail: Sincler.lemos@etec.sp.gov.br

<sup>2</sup> Paulo César dos Santos. Técnico em Agroindústria. E-mail: Paulo.santos948@etec.sp.gov.br

<sup>3</sup> Sandra Regina Brito dos Santos. Técnico em Agroindústria. E-mail: Sandra.santos203@etec.sp.gov.br

<sup>4</sup> Vinícius da Silva Munhoz. Técnico em Agroindústria. E-mail: Vinicius.munhoz13@etec.sp.gov.br

<sup>5</sup> Misael Alexandre Corrêa. Técnico em Agroindústria. E-mail: misael.correa@etec.sp.gov.br

uma história rica, uma interação complexa com o paladar humano e uma profunda influência nas tradições culinárias de diferentes culturas (GOMES et al., 2017).

Na vasta família das pimentas, uma variedade se destaca pela versatilidade, sabor único e raízes profundas na cultura brasileira: a pimenta dedo-de-moça (*Capsicum baccatum*). As pimentas têm formato alongado, vêm em tons de vermelho e laranja e são icônicos nas cozinhas do Brasil e de outros países. Seu nome peculiar vem da semelhança com as unhas femininas, o que enfatiza sua aparência única e definida (GOMES et al., 2017).

A história da pimenta está entrelaçada com a história do Brasil desde a sua fundação, quando exploradores portugueses testemunharam tribos indígenas usando pimenta em pó misturada com cinzas para preservar as sementes de outras espécies cultivadas. Desde então, a pimenta tornou-se não apenas um ingrediente culinário, mas também um símbolo de paixão, energia e coragem na cultura brasileira (SILVA et al., 2017).

As pimentas enriquecem a culinária do Norte e do Sul do Brasil. Sua capacidade de adicionar calor e tempero a diversas receitas, desde as tradicionais feijoadas até a culinária moderna, o torna um importante elemento da culinária brasileira. Além disso, sua versatilidade permite que seja incorporado em cozinhas de todo o mundo, desde pratos picantes tailandeses até deliciosos molhos mexicanos (SILVA et al., 2017).

No entanto, são apreciadas por mais do que apenas seu sabor único. Devido às suas propriedades termogênicas, também traz benefícios à saúde, como estimular a liberação de endorfinas, estimular o sistema imunológico e auxiliar na perda de peso. Como tal, o seu consumo vai além do prazer gastronômico, passando pelo bem-estar e pela procura de um estilo de vida saudável (SALVADORI et al., 2021).

A pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*) demonstra relevância culinária, cultural e sanitária, destacando seu papel icônico na culinária brasileira, versatilidade, propriedades medicinais, além do impacto econômico e agrícola. O presente trabalho tem como intuito compreender o impacto da pimenta em diferentes áreas como: além de ressaltar suas características benéficas e sensoriais.

Dentro deste contexto, o trabalho irá explorar de forma abrangente as características sensoriais da pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*) como culinária, cultural, saúde, economia, agricultura e gastronomia internacional, base

para recheios de origem cárneos além de avaliar níveis de aceitação de possíveis consumidores.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

### **2.1 Pimentas do gênero *Capsicum***

As pimentas pertencentes ao gênero *Capsicum* têm sido um alimento básico na culinária mexicana por mais de 7.000 anos, com suas origens enraizadas nas Américas (ALPIOVEZZA et al., 2015).

Com o descobrimento do Brasil, os exploradores observaram tribos indígenas que utilizavam as pimentas moídas misturadas com cinzas como um método eficaz para preservar as sementes de outras espécies tradicionalmente cultivadas, prática que ainda é utilizada hoje (PEREIRA, 2018).

Atualmente, aproximadamente um quarto da população mundial consome essas pimentas principalmente na forma de condimentos. As pimentas são altamente apreciadas por sua diversidade de características, incluindo suas várias formas, cores, tamanhos, texturas, sabores e qualidades picantes, também conhecidas como picantes (CARVALHO et al., 2006).

A indústria da pimenta tem grande importância no mercado agrícola brasileiro, com presença marcante nos setores alimentício, farmacêutico e cosmético. Essas frutas são consumidas de diversas formas no Brasil, desde frescas e *in natura* até molhos líquidos, geleias e até desidratadas. O país produz cerca de quarenta mil toneladas de pimentas, ocupando a produção cerca de duas áreas de terra (OLIVEIRA et al., 2017).

Segundo Carvalho et al. (2006), as terras destinadas a essa indústria abrangem mais de mil hectares, o que equivale a mais de 1.800 campos de futebol. Essas terras estão distribuídas por quase todas as regiões do país, sendo Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul os estados que apresentam níveis de produção mais expressivos. A categorização primária desses vegetais é baseada na medida em que foram manipulados por humanos.

A *Capsicum baccatum*, comumente chamada de pimenta dedo-de-moça, é uma variedade bem conhecida de pimenta. O consumo de chifre de veado, também conhecido como calabresa ou pimenta vermelha, é predominante nas regiões do sul.

Aproximadamente 500 toneladas desta variedade específica são produzidas no sudeste do Brasil. O município de Turuçu, localizado no estado do Rio Grande do Sul, é conhecido por ser o polo nacional de um determinado assunto (FONSECA et al., 2020).

## **2.2. Características do gênero *Capsicum baccatum***

As pimentas são de tamanho pequeno, com diversas formas e tonalidades. Geralmente, possuem um sabor forte com algumas exceções doces. Essas pimentas são utilizadas principalmente como condimento (FONSECA et al., 2020). Segundo Carvalho et al. (2006), esta fruta possui uma qualidade de conservação pós-colheita considerada boa, além de possuir um nível de pungência que pode ser classificado como leve ou médio.

O sabor acentuado e picante desses vegetais em particular pode ser atribuído a um composto químico conhecido como capsaicinóides, especificamente capsaicina e dihidrocapsaicina, que estão presentes em sua composição. A liberação desses compostos geralmente está associada a qualquer dano físico que a fruta possa ter encontrado (ALPIOVEZZA et al., 2015).

Segundo Carvalho et al. (2003), a sensação de calor causada pela capsaicina é diretamente proporcional à concentração do composto. Essa sensação é medida usando a escala Scoville Heat Units, que utiliza instrumentos específicos para determinar o nível de calor. A escala varia de zero para pimentas doces a trezentos mil para pimentas extremamente picantes. Uma aplicação fascinante da capsaicina é seu uso potencial em vários contextos.

A pimenta é um tempero versátil que pode ser usado de várias maneiras. As dimensões de suas sementes são 7,5 cm de comprimento e 1-1,5 cm de largura (SALVADORI et al., 2021).

## **2.3 Pimenta dedo-de-moça**

A pimenta dedo-de-moça é um ingrediente fascinante que desperta sensações únicas nos paladares mais aventureiros. Originária da América do Sul, essa pequena e poderosa pimenta conquistou seu espaço nos pratos mais variados ao redor do mundo. Seu sabor picante e aroma marcante a tornam um ingrediente indispensável

na culinária de diversas culturas (GOMES e al., 2017). Com um formato alongado e cor vibrante, que varia entre o vermelho e o laranja, a pimenta dedo-de-moça é capaz de adicionar um toque picante quente a qualquer receita. (DASSIE et al., 2017).

Além de ser utilizada como tempero, a pimenta dedo-de-moça também possui propriedades medicinais que têm sido valorizadas ao longo dos séculos. Rica em capsaicina, substância responsável pela sensação de ardência, a pimenta dedo-de-moça estimula a liberação de endorfina no organismo, promovendo uma sensação de bem-estar e alívio de dores (DA SILVA; SOARES; VALE, 2015).

Apesar de seu ardor intenso, a pimenta dedo-de-moça pode ser utilizada de maneira moderada, permitindo que seu sabor seja apreciado sem ser avassalador. Aqueles que se aventuram em experimentar essa pimenta descobrem uma nova dimensão de sabores, explorando um mundo gastronômico mais picante e estimulante (OLIVEIRA et al., 2014).

Além de seu potencial culinário, a pimenta dedo-de-moça possui benefícios à saúde. Estudos indicam que seu consumo regular pode auxiliar na redução do colesterol, estimular a circulação sanguínea, fortalecer o sistema imunológico e até mesmo auxiliar no emagrecimento, graças às suas propriedades termogênicas (FERREIRA et al., 2022).

No entanto, é importante ressaltar que o consumo de pimenta dedo-de-moça deve ser feito com moderação, respeitando os limites individuais de tolerância ao picante. Cada pessoa possui um paladar único, e é essencial encontrar um equilíbrio entre o sabor e a intensidade desejada na hora de utilizar essa pimenta em suas preparações (GOMES et al., 2017).

Em suma, a pimenta dedo-de-moça é um ingrediente especial que traz consigo um universo de sabores e sensações. Seu picante marcante e sua versatilidade culinária a tornam uma presença indispensável em diversos pratos ao redor do mundo. Ao experimentar essa pimenta, mergulhamos em uma jornada gustativa cheia de tempero e prazer, explorando as maravilhas que a gastronomia pode nos proporcionar (DASSIE et al., 2017).

Além de seu papel na culinária, a pimenta dedo-de-moça também desempenha um papel importante na cultura e tradição de diferentes regiões. Em muitas culturas, ela é considerada um símbolo de paixão, vitalidade e coragem. Festivais e celebrações são realizados em homenagem a essa pimenta, destacando sua

relevância na identidade cultural e gastronômica das comunidades (DA SILVA; SOARES; VALE, 2015).

É interessante observar como a pimenta dedo-de-moça pode unir pessoas ao redor da mesa, promovendo momentos de convívio e compartilhamento. Aqueles que apreciam sua intensidade sabem que ela é capaz de despertar emoções e estimular conversas animadas entre os comensais. Seu sabor marcante é capaz de criar memórias gustativas duradouras, que se entrelaçam com lembranças de encontros, celebrações e momentos especiais (GOMES et al., 2017).

No entanto, é importante destacar que nem todos têm uma afinidade com o ardor característico dessa pimenta. O paladar humano é diverso e nem todos têm a mesma tolerância ao picante. É fundamental respeitar as preferências e limitações de cada pessoa, garantindo que todos possam desfrutar da comida de acordo com seu gosto e conforto (FARIA et al., 2019).

Além disso, é válido mencionar a importância da preservação e cultivo responsável da pimenta dedo-de-moça. Dada sua popularidade, é essencial garantir que as práticas agrícolas sejam sustentáveis e respeitem o meio ambiente. Iniciativas de agricultura familiar e cultivo orgânico podem contribuir para a preservação das variedades tradicionais dessa pimenta, garantindo sua disponibilidade para as gerações futuras (GOMES e al., 2017).

A pimenta dedo-de-moça é um tesouro gastronômico que desperta os sentidos e enriquece a experiência culinária. Seu sabor picante e versatilidade permitem explorar novas possibilidades na cozinha, ao mesmo tempo em que proporciona benefícios à saúde e traz consigo uma rica tradição cultural. Que possamos apreciar essa pimenta com respeito e moderação, valorizando sua presença em nossa mesa e desfrutando de sua poderosa e deliciosa essência (SILVA et al., 2017).

### **3. METODOLOGIA**

A pesquisa foi desenvolvida no dia 08/03/2023, na escola ETEC – Padre José Nunes Dias, sediada na cidade de Monte Aprázivel-São Paulo, no qual foi realizado uma receita de empanada de pimenta dedo de moça recheada com costela bovina desfiada.

Para discutir os resultados da pesquisa foram utilizados artigos e livros disponibilizados nos bancos de dados do Google acadêmico, Scielo e CAPES.

#### 4. MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido na escola ETEC – Padre José Nunes Dias, sediada na cidade de Monte Aprazível-São Paulo. O projeto teve início no dia 08/03/2023, A receita iniciou-se com a escolha da matéria prima. Posteriormente a pimenta dedo de moça foi selecionada seguindo alguns critérios como: tamanho, ardência, ponto de maturação e disponibilidade na região.

Após a escolha da matéria prima, foi indicado o processamento da mesma seguindo as normativas de boas práticas de fabricação e utilização de equipamentos de EPI's. Inicialmente foi realizado a higienização dos frutos, água clorada 10 %, visando a eliminação de microrganismo indesejados e leveduras. Posteriormente, foi feito abertura lateral para retirada das sementes e adição do recheio.

Para a elaboração de 40 pimentas médias, utilizou-se 2 kg de costela bovina, que foi cozida com adição de 34 gramas de sal e 1 cebola média pitada por aproximadamente 40 min. Após estes processos foi realizado a separação da carne dos tecidos cartilagosos, gordura e osseo. Posteriormente a carne foi desfiada manualmente e adicionada de cheiro verde (*Petroselinum crispum*).

Foi adicionado aproximadamente 250g de requeijão culinário e 1 kg de costela desfiada. Posteriormente, as pimentas recheadas foram empadas, sendo estas mergulhados em ovo homogeneizado (n=8) adicionado de 20g de sal, em seguida a mesma foi polvilhada com farinha de trigo, levada novamente e submersa na mistura de ovos homogeneizados e polvilhadas com farinha de rosca sendo estas duas etapas finais repetidas em duplicata.

Para finalizar as pimentas foram fritas em óleo previamente aquecido e para finalizar, elas foram acondicionadas em papel absorvente para eliminação do óleo residual.

A análise sensorial foi feita no laboratório da Agroindústria, no qual os dois produtos foram submetidos a avaliação sensorial dos atributos, cor, sabor, aroma e aceitação global por avaliadores não treinados, conforme a Figura 1.

**Figura 1.** Escala de notas para análise sensorial.

Você está recebendo duas amostras de \_\_\_\_\_.  
 Avalie cada uma das amostras codificadas e sua escala abaixo para indicar o quanto  
 você gostou e desgostou de cada um.

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 5- Gostei muitíssimo    | 1- Desgostei ligeiramente  |
| 6- Gostei muito         | 2- Desgostei moderadamente |
| 7- Gostei moderadamente | 3- Desgostei muito         |
| 8- Gostei ligeiramente  | 4- Desgostei muitíssimo    |
| 9- Nem gostei, nem      |                            |

Amostra	Cor	Aroma	Sabor	Impressão Global

Mais gostou e menos gostou. Por quê?

---



---



---

## 5. RESULTADO E DISCUSSÃO

Realizou-se uma avaliação sensorial dos pratos, com a análise dos resultados fundamentada nos critérios de cor, aroma, sabor e impressão global. Os participantes atribuíram médias de 5,85 para cor, 5,6 para aroma, 5,8 para sabor e 5,9 para impressão global. Essas avaliações refletem as percepções dos participantes em relação às empanadas recheadas de chili, abordando aspectos sensoriais essenciais para a aceitação do prato.

**Tabela 1.** Resultado dos sabores obtidos

Amostra	Cor	Aroma	Sabor	Impressão Global
	5,85±0,73	5,6±0,97	5,8±1,22	5,9±0,99

Em contraste com estudos anteriores, destacou-se a crítica importância da qualidade da matéria-prima. Pesquisas prévias (DA SILVA et al., 2015; SILVA et al., 2017; OLIVEIRA et al., 2014) sublinharam a relevância do amadurecimento dos frutos, do uso de hidrogel, das variações na irrigação e da época de colheita na qualidade da pimenta dedo de moça. Tais fatores exercem influência direta sobre atributos sensoriais, como cor, aroma e sabor, analisados neste estudo.

**Figura 1.** Característica da pimenta, segundo as avaliações



Fonte: Autores, 2023.

Assim, considerando critérios como maturação e tamanho, a seleção criteriosa da pimenta é fundamental para assegurar uma experiência sensorial positiva em pratos que fazem uso desse ingrediente, a exemplo das empanadas de pimentão recheadas com costela bovina desfiada. Essas descobertas fornecem insights valiosos para aprimorar a qualidade desse prato específico, ressaltando a importância das matérias-primas na culinária.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo proporcionou uma maior compreensão do impacto da pimenta dedo de moça na culinária, explorando sua utilização como ingrediente principal em empanadas recheadas com costela bovina desfiada. Os resultados da análise sensorial ressaltaram a importância crucial da qualidade da matéria-prima, enfatizando a necessidade de uma seleção criteriosa das pimentas para assegurar uma experiência sensorial agradável.

Ao avaliar a pimenta dedo de moça recheada com costela bovina na análise sensorial, os avaliadores atribuíram a nota 6, indicando um alto grau de satisfação – 'gostei muito'. Isso evidencia a excelente aceitação do produto. Essas conclusões reforçam a relevância dos ingredientes na gastronomia, oferecendo valiosas perspectivas para aprimorar a qualidade de pratos que incorporam a pimenta dedo de

moça. Tais descobertas contribuem significativamente para o enriquecimento da culinária, tanto em âmbito local quanto global.

## 7. REFERÊNCIAS

DA FONSECA, Aline Souza et al. Extratos vegetais do gênero capsicum com potencial atividade antifúngica contra *Rhizoctonia solani* e *Sclerotium rolfsii*. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 11, n. 1, p. 89-98, 2020.

CARVALHO, S.I.C. et al. Pimentas do gênero Capsicum no Brasil. Brasília: Embrapa Hortaliças, 27p, 2006.

ALPIOVEZZA, Ana Regina et al. Pimentas do gênero Capsicum: propriedades e ações terapêuticas. **Rev. fitoter**, p. 121-130, 2015.

PEREIRA, Rebeca Diogenes. **Caracterização de pimentas do gênero Capsicum spp.** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.

OLIVEIRA, Thales et al. Micorriza arbuscular em diferentes espécies de pimentas do gênero capsicum. **Global Science & Technology**, v. 10, n. 1, 2017.

SALVADORI, Natalia Maldaner et al. Efeito da capsantina das pimentas do gênero capsicum na saúde. In: **Congresso Internacional em Saúde**. 2021.

DASSIE, Luiz Augusto et al. Produção irrigada de mudas de pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*). In: **Colloquium Agrariae. ISSN: 1809-8215**. 2017. p. 128-131.

DA SILVA, Hellismar Wakson; SOARES, Renato Silva; VALE, Luís Sérgio Rodrigues. Qualidade das sementes de pimenta dedo-de-moça em função do repouso pós-colheita dos frutos. **Revista de Ciências Agrárias Amazonian Journal of Agricultural and Environmental Sciences**, v. 58, n. 4, p. 427-433, 2015.

SILVA, Joianias Carvalho da et al. Produção de pimenta dedo-de-moça em função de doses de hidrogel e turnos de irrigação. **Dissertação apresentada no Programa de Pós-graduação em Irrigação no Cerrado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Ceres – Área de Concentração Tecnologias de Irrigação**, 2017.

OLIVEIRA, José Ribamar et al. Efeito da época de maturação sobre caracteres do fruto de pimenta Dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* L.). **Revista Brasileira de Ciências Agrárias (Agrária)**, v. 9, n. 4, p. 495-499, 2014.

FERREIRA, Ana Carolina Silva et al. Propriedades bioquímicas da pimenta dedo de moça. 2022.

GOMES, Gisely Paula et al. Época de colheita dos frutos e potencial fisiológico das sementes de pimenta 'dedo-de-moça BRS Mari'. **Semina: Ciências Agrárias**, v. 38, n. 6, p. 3897-3906, 2017.

FARIA, Layanny Robert et al. Qualidade Fisiológica de Sementes de Pimentas Dedo-de-Moça. 2019.