

Centro Paula Souza  
Etec de Sapopemba  
NovoTec em Alimentos

**PIMENTA DA SEMENTE DE MAMÃO**  
**TIPO PIMENTA DO REINO**

Beatriz Torres dos Santos<sup>1\*</sup>  
Bianca Santos Dias de Andrade<sup>2\*\*</sup>  
Felipe dos Santos Rodrigues<sup>3\*\*\*</sup>  
Isabela Cosme da Silva<sup>4\*\*\*\*</sup>  
Natalia Almeida Araujo<sup>5\*\*\*\*\*</sup>  
Rian da Silva Amaral<sup>6\*\*\*\*\*</sup>  
Tacyo Henry Santos Silva<sup>7\*\*\*\*\*</sup>

---

<sup>1</sup> Aluna do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – beatriztdsantos15@gmail.com

<sup>2</sup> Aluna do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – bibi00224@gmail.com

<sup>3</sup> Aluno do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – felipe.rodrigues011@gmail.com

<sup>4</sup> Aluna do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – isabelacosme10@gmail.com

<sup>5</sup> Aluna do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – nataliaalmeida@gmail.com

<sup>6</sup> Aluno do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – silvaamaral1005@gmail.com

<sup>7</sup> Aluno do Curso NovoTec em Alimentos, na ETEC de Sapopemba – tacyo.henry@gmail.com

**Resumo:** O estudo aborda o desperdício alimentar no Brasil, especialmente do mamão papaia, e propõe uma solução sustentável: utilizar as sementes da fruta para desenvolver a Pimenta de Semente de Mamão Papaia, visando reduzir o impacto ambiental e social do descarte, além de agregar valor econômico ao produto.

**Palavras-Chave:** Desperdício alimentar. Mamão papaia. Sustentabilidade e inovação.

## 1. INTRODUÇÃO

O presente estudo tem como objetivo analisar o cenário do desperdício alimentar no Brasil, com foco no mamão papaia, e propor uma solução inovadora e sustentável para a utilização das sementes dessa fruta. O Brasil se encontra entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, com mais de 20 toneladas de perdas anuais. O mamão papaia, em particular, apresenta um alto índice de descarte, principalmente de suas cascas e sementes, após o consumo da polpa *in natura*. Esse cenário alarmante exige medidas urgentes para minimizar o impacto ambiental e social dessa problemática. (Pereira, et. Al.; S/D).

As feiras livres, apesar de serem importantes canais de comercialização do mamão papaia, também contribuem para o desperdício da fruta. A alta oferta e a perecibilidade do produto geram perdas significativas, que impactam negativamente a economia e o meio ambiente. O mamão papaia é rico em vitaminas A, C, E e B, além de minerais como o cálcio. (Bernado S/D).

Curiosamente, suas sementes, geralmente descartadas, também são comestíveis e altamente nutritivas (quais são os nutrientes presentes na semente do mamão, segundo dados presentes na literatura?). Essa fonte subestimada de nutrientes abre portas para novas possibilidades de aproveitamento. Visando a sustentabilidade e a valorização integral do mamão papaia, foi elaborado um projeto inovador: a Pimenta de Semente de Mamão Papaia. Essa iniciativa busca agregar valor às sementes, transformando-as em um produto com sabor, qualidade e potencial no mercado. (Voltolini 06/22).

Diante da oportunidade de utilizar a semente de mamão, surge a possibilidade de desenvolver um tipo de pimenta do reino sustentável, transformando um resíduo em um produto inovador. Essa iniciativa visa combater o desperdício de alimentos e promover o uso inteligente dos recursos naturais. Além disso, a crescente demanda por produtos naturais que beneficiam a saúde e o bem-estar impulsiona a substituição da pimenta tradicional, que pode causar irritação. (Bernardo S/D).

A transformação das sementes de mamão em uma alternativa sustentável à pimenta-do-reino representa um passo significativo em direção ao desenvolvimento sustentável, unindo inovação, redução do desperdício e valorização de recursos naturais. Essa iniciativa não apenas combate o descarte inadequado de resíduos orgânicos, mas também atende à crescente demanda por produtos mais saudáveis e acessíveis, promovendo uma cadeia produtiva mais consciente. Ao incentivar práticas como essa, é possível alinhar o compromisso ambiental à geração de valor econômico e social, criando soluções que beneficiem tanto o planeta quanto as futuras gerações. (Bugalho 11/24).

## **2. Materiais e Métodos**

- Semente de mamão

### **2.1 Obtenção da pimenta**

**O fluxograma a seguir descreve as etapas que compreendem o processo de obtenção da pimenta da semente do mamão papaia.**

Fluxograma 1. Processo geral de obtenção da pimenta.



F

Dica: um fluxograma fotográfico valorizaria ainda mais o artigo (opcional).

Aqui seria interessante acrescentar a descrição das etapas do fluxograma

## 2.2 Análise Sensorial

Nome: \_\_\_\_\_ Data: \_\_/\_\_/\_\_

Você está recebendo uma amostra de **Maionese com pimenta da semente do mamão**. Avalie globalmente cada uma segundo o grau de gostar e desgostar, utilizando a escala abaixo.

ESCALA HEDÔNICA	ATRIBUTOS	
(9) Gostei extremamente	Global	_____
(8) Gostei moderadamente	Textura	_____
(7) Gostei regularmente	Aparência	_____
(6) Gostei ligeiramente	Sabor picante	_____
(5) Não gostei, nem desgostei	Odor	_____
(4) Desgostei ligeiramente	Cor	_____
(3) Desgostei regularmente	OBS: _____	
(2) Desgostei moderadamente	_____	
(1) Desgostei extremamente	_____	

Para avaliar a aceitação do produto desenvolvido e intenção de compra foram aplicados testes sensoriais afetivos, onde participaram 50 julgadores não treinados. Os testes utilizados na pesquisa foram: escala hedônica e escala de atitude ou de intenção. O teste da escala hedônica de aceitação expressa o grau de gostar ou de desgostar de um produto. A escala utilizada neste teste foi:

foi a de 9 (nove) pontos, onde, em escala decrescente: (9) gostei extremamente; (8) gostei moderadamente; (7) gostei regularmente; (6) gostei ligeiramente; (5) não gostei, nem desgostei; (4) desgostei ligeiramente; (3) desgostei regularmente; (2) desgostei moderadamente e (1) desgostei extremamente

**Figura 1.** Ficha utilizada para avaliar a aceitação sensorial da pimenta de semente de mamão tipo pimenta do reino.

Fonte: Adaptado pelos autores

O teste afetivo de escala de atitude ou de intenção expressa a vontade do avaliador de consumir, adquirir ou comprar, um produto que lhe é oferecido. Para este último teste, utilizou-se a escala verbal de 5 (cinco) pontos, onde, em escala decrescente: (5) certamente compraria; (4) possivelmente compraria; (3) talvez compraria / talvez não compraria; (2) possivelmente não compraria; (1) certamente não compraria.

Você está recebendo uma amostra de **Maionese com pimenta da semente do mamão**.  
Marque a alternativa segundo sua intenção de compra, utilizando a escala abaixo:

- (5) Certamente compraria
- (4) Possivelmente compraria
- (3) Talvez compraria / talvez não compraria
- (2) Possivelmente não compraria
- (1) Certamente não compraria

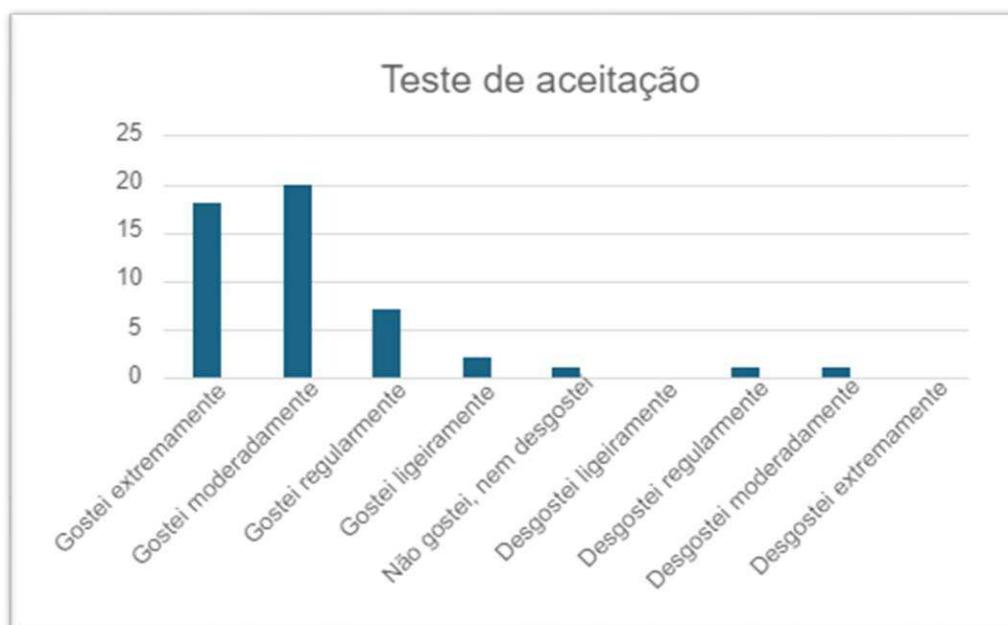
**Figura 2-** Ficha utilizada para avaliar a aceitação comercial da pimenta de semente de mamão tipo pimenta do reino.

Fonte: Adaptada pelos autores.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da análise sensorial para os diferentes atributos da pimenta da semente de mamão tipo pimenta do reino está apresentados no gráfico 1. De acordo com os resultados obtidos na análise sensorial, observa-se que, para a amostra, 40% dos avaliadores atribuíram a nota 8 (“Gostei Moderadamente”) da escala hedônica e a segunda nota mais atribuída foi a 9, com 36% (“Gostei extremamente”), totalizando 76% dos avaliadores que gostaram da pimenta de semente de mamão. A nota menos citada pelos julgadores foi a 5 (“Não gostei, nem desgostei”). De maneira geral os resultados demonstraram que houve uma boa aceitação sensorial nas pimentas avaliadas.

Figura 1 - Análise Sensorial da pimenta da semente de mamão tipo pimenta do reino



Fonte: Adaptada pelos autores.

Os resultados da avaliação comercial da pimenta da semente do mamão tipo pimenta do reino são apresentados no gráfico 2. Quanto à intenção de compra observa-se que para a amostra, a nota 4 (“Possivelmente compraria”) foi citada por 48% dos avaliadores, seguido da nota 3 (“Talvez compraria/talvez não compraria”) 26% dos avaliadores e da nota 5 (“Certamente compraria) com 16%. A amostra foi bem avaliada pelos julgadores, tanto na análise sensorial como na avaliação de intenção de compra. A pimenta de mamão tipo pimenta do reino

torna-se mais um produto com tendência a entrar no mercado, com boa aceitação do público (74% entre certamente compraria e possivelmente compraria).

**Gráfico 2** - Avaliação comercial da pimenta de semente de mamão tipo pimenta do reino



Fonte: Adaptado pelos autores.

#### 4. CONCLUSÃO

O estudo realizado sobre a Pimenta de Semente de Mamão Papaia proporcionou uma análise detalhada sobre o potencial das sementes de mamão como uma alternativa inovadora e sustentável à pimenta do reino tradicional. A pesquisa destacou a magnitude do desperdício alimentar no Brasil, particularmente no que diz respeito ao mamão papaia, e ofereceu uma solução prática para minimizar esse desperdício ao transformar as sementes, frequentemente descartadas, em um produto com valor agregado. na conclusão não se usa citação, assim como no resumo e objetivo.

Foi possível confirmar sua viabilidade como matéria-prima para a produção de um tempero semelhante à pimenta do reino. A Pimenta de Semente de Mamão Papaia mostrou-se promissora, com testes sensoriais indicando que o produto pode ser uma alternativa viável e palatável. Os testes de análises sensoriais, mostraram numa possibilidade de consumo para as sementes da fruta e sua aceitação pelos consumidores.

## REFERÊNCIAS

Pereira, et. Al. Avaliação de desperdício na comercialização de mamão papaia na feira livre. Disponível em: <

[www.sbpcnet.org.br/livro/67ra/resumos/3711\\_10062f6dffcd243c1581bbe17c20596d1.pdf](http://www.sbpcnet.org.br/livro/67ra/resumos/3711_10062f6dffcd243c1581bbe17c20596d1.pdf) >. Acesso em: (S/D).

Bernardo. Desperdício de alimentos em feiras livres. Disponível em: <  
[https://repositorio.ufpb.br/spui/handle/123456789/15902?locale=pt\\_BR:~:text=considerados%20como%20res%C3%ADduos%20s%C3%B3lidos%20nas,doen%C3%A7as%20causadas%20por%20microrganismos%20patog%C3%AAnicos](https://repositorio.ufpb.br/spui/handle/123456789/15902?locale=pt_BR:~:text=considerados%20como%20res%C3%ADduos%20s%C3%B3lidos%20nas,doen%C3%A7as%20causadas%20por%20microrganismos%20patog%C3%AAnicos) >. Acesso em: (S/D).

Voltolini. Da para substituir pimenta do reino por semente do mamão? Disponível em: < <https://www.megacurioso.com.br/educacao/122498-da-para-substituir-pimentado-reino-por-semente-de-mamao.htm> >. Acesso em: (06/22).

Freitas, et. Al; Perdas de mamão (Carica Papaya) comercializado no estado do Rio de Janeiro. Disponível em: <  
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/75828/1/ct40-2000.pdf>  
> Acesso em: (S/D).

Aparecida, et. Al; Pesquisa e análise sobre o grau de conhecimento da população sobre o uso e os benefícios do mamão. Disponível em: <  
<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/42651>  
> Acesso em: (01/22).

Lis; Semente de mamão e pimenta preta. Disponível em: <  
<https://www.saintvinsaint.com.br/2018/04semente-de-mamao-e-pimenta-preta/> >  
Acesso em: (10/24)

Bugalho; Desperdício alimentar e a miséria: Obstáculos para o desenvolvimento sustentável. < <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/1353> >  
Acesso em 11/24.

