



## Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 23/06/2013

### Curiosidades sobre pimentas

Na natureza existe uma grande variedade de pimentas, a maioria delas pertencentes à família Solanaceae e gênero Capsicum e podem ser doces (pimentões) ou picantes (pimentas propriamente ditas) e sua origem vai do México (América Central) à América do Sul.

Contudo nem tudo o que é conhecido como pimenta, é de fato uma pimenta em sua origem botânica. A pimenta do reino não é exatamente uma pimenta, apesar de seu sabor picante, visto que a sua família é a Piperaceae e gênero Piper além de ter a sua origem no Sudeste Asiático.

A outra diferença entre as pimentas e a pimenta do reino é nos compostos que conferem o sabor picante das mesmas, enquanto que para as pimentas são os alcaloides lipófilo Capsaicina ou Capsicina (8 metil N-vanilil 6-nomenmida) e outros 4 compostos correlatos também conhecidos por capsaicinóides. Estes compostos são os responsáveis pelo sabor ou ardência na boca de quem as consome.

Com relação à pimenta do reino, que também apresenta um sabor picante como as pimentas, o seu sabor é conferido por alcaloide conhecido por piperina (1-[5-(1,3-benzodioxol- 5-yl)-1-oxo-2,4-pentadienyl]piperidine) e seu isômero chavicina é utilizado na medicina e também como inseticida. A pimenta do reino é conhecida, há séculos pelo homem e foi utilizada inclusive como moeda de troca durante o Império Romano visto que o seu valor ultrapassava ao do ouro. E é até hoje uma das principais especiarias vendidas no mundo.

Uma das principais características das pimentas é a sua ardência, e em 1912 o farmacêutico Wilbur Scoville e criou uma escala para medir o "grau de calor" das pimentas, chamada de escala de Scoville ou teste organoléptico de Scoville ou procedimento de diluição e prova, que é algo subjetivo, mesmo tratando-se de uma prova cega (as pessoas não veem o que estão provando), a avaliação é dependente das pessoas que são submetidas ao teste.

E apenas por curiosidade, na escala citada, a pimenta dedo de moça tem 15.000 unidades Scoville, pimenta malagueta 100.000, a pimenta mexicana Habanero 300.000, "Red Savina Habanero" (espécie modificada) 577.000 e a Tezpur indiana chega a 877.000 e para efeitos de comparação a capsaisina pura tem 16.000.000 unidades Scoville.

Contudo a ardência das pimentas pode ser aumentada ou diminuída durante o seu preparo, visto que a maior parte da capsaisina das pimentas está localizada nas sementes, além de que a capsaisina é um componente solúvel em óleo, desta forma, quando preparadas em óleo as pimentas tornam-se mais ardidas ainda.

Com base nesta mesma informação, ao consumir pimenta e sentir a boca "em chamas", a melhor coisa a fazer não é beber água ou refrigerante, e sim leite integral ou ainda chocolate branco (rico em gordura, manteiga de cacau), visto que a capsaisina é uma substância lipofílica, solúvel em óleo, e somente será eliminada da boca de modo eficiente desta maneira. Um bom domingo a todos!

**Everaldo Piccinin é engenheiro-agrônomo e doutor em engenharia agrônômica e presidente da Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira – AEAL.**

-----  
*Demais colunas de hoje, Direito Tributário, Up-To-Date, Acontece, Nossa Cidade, Texto&Contexto e Ferreira Gullar, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje. As colunas Os 13 Pontos da Semana e Dia a Dia não são publicadas.*