

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE PERNAMBUCO (IFPE)
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
Tecnólogo em Gastronomia**



Marlon Matthaeus de Lima Siqueira

**ANÁLISE DO CONSUMO DE PIMENTA PELOS ESTUDANTES DO CURSO DE
GASTRONOMIA DO IFPE: UM ESTUDO DE CASO**

CABO DE SANTO AGOSTINHO

2023

Marlon Matthaeus de Lima Siqueira

**ANÁLISE DO CONSUMO DE PIMENTA PELOS ESTUDANTES DO CURSO DE
GASTRONOMIA DO IFPE: UM ESTUDO DE CASO**

Trabalho de Conclusão de Curso
Apresentado a Coordenação do Curso
Tecnólogo em Gastronomia, sob a
orientação dos professores Thiago da
Camara e Rodrigo Rossetti Veloso, para a
obtenção da conclusão do curso.

**CABO DE SANTO AGOSTINHO
2023**

Análise do consumo de pimenta pelos estudantes do curso de gastronomia do IFPE: um estudo de caso

Analysis of pepper consumption by IFPE gastronomy students: a case study

Marlon Matthaues de Lima Siqueira

mmls4@discente.ifpe.edu.br

Thiago da Câmara Figueredo

Thiago.camara@cabo.ifpe.edu.br

Rodrigo Rossetti Veloso

Rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br

RESUMO

Considerada uma das mais prestigiadas especiarias do mundo, a pimenta é muito consumida pelo nordestino e amplamente usada na culinária para realçar o sabor dos alimentos. Além disso, a pimenta beneficia a saúde, pois são ricas em capsaicina, substância associada a propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes contribuindo para a melhoria do sistema imunológico, auxiliam na redução do risco de doenças crônicas e promovem a saúde cardiovascular. Os estudantes de Gastronomia que foram entrevistados consomem pimenta com frequência e a preferência é pela pimenta-do-reino, não deixando de consumir os outros tipos em forma de molho. O estudo tem por objetivo analisar a aceitação de pimentas pelos estudantes de Gastronomia e o uso na culinária, sendo utilizadas, para isso, perguntas em forma de questionário que serviram de base para esse trabalho.

Palavras-chave: pimenta, culinária, saúde, estudantes de gastronomia.

ABSTRACT

Being considered one of the most prestigious spices in the world, peppers are widely used and consumed by the Northeast population and it is also widely used in cooking in order to enhance the flavors of all kinds of foods. Furthermore, pepper benefits health, as they are rich in capsaicin, a substance associated with anti-inflammatory and antioxidant properties, contributing to improving the immune system, helping to reduce the risk of chronic diseases and promoting cardiovascular health. The Gastronomy students who were interviewed throughout the research consume pepper frequently and their preference is for the black pepper, as they also consume the other types in the form of sauce. The study aims to analyze the acceptance of peppers by the Gastronomy students and their used in cooking. It was prepared a questionnaire which was used as the basis for this work.

Keywords: pepper, cooking, health, Gastronomy students

1 Introdução

As pimentas são plantas usadas na alimentação com a capacidade de provocar sensações picantes e de calor, devido à presença de substâncias químicas que estimulam as papilas gustativas da boca (BONTEMPO, 2007). Por ser considerada uma das mais importantes especiarias, a pimenta tornou-se símbolo de regionalidade e cultura. No Brasil são feitos diferentes usos das pimentas e para cada um existe um tipo de preparo ou procedimento. As pimentas podem ser saboreadas frescas, puras, desidratadas ou em molhos. Seu consumo não se restringe apenas à alimentação, mas também é utilizado em tradições religiosas. Na região nordeste, a pimenta tabasco tem sido muito cultivada, sendo o Ceará um exportador. Contudo, a pimenta malagueta e a pimenta-de-cheiro são as mais consumidas pelo fato de ser picante e do aroma liberado por elas serem muito apreciados nesta região. Um fator de destaque é o consumo de pimenta-do-reino, que abrange todas as regiões do país.

Zancanaro (2008) aborda dois gêneros de pimentas mais conhecidos: o piper, cujo princípio ativo é a piperina e o capsicum, que tem como princípio ativo a capsaicina. A capsaicina é um componente químico que estimula os receptores das mucosas e da pele. Já a piperina tem ação cáustica direta irritando a área de contato produzindo efeitos vasodilatadores. Além disso, afirma a pesquisadora, as pimentas são estimulantes do apetite, e auxiliam a digestão. Seu consumo aumenta a salivação e estimula a secreção gástrica e a motilidade gastrintestinal, promovendo uma sensação de bem-estar.

Para determinar o grau de pungência, foi utilizado como referência teórica os estudos desenvolvidos pelos pesquisadores Wilbur L. Scoville e Julie Cohn, que atribuem escalas de pungência para os diferentes tipos de pimentas (REIFSCHNEIDER, 2000).

Na busca por pesquisas que ressaltam a importância e a presença do hábito de se consumir pimenta na alimentação e, levando-se em consideração o consumo de pimenta pelos estudantes de gastronomia do IFPE - Cabo de Santo Agostinho, o estudo de caso tem o objetivo de identificar as características destes consumidores e suas preferências quanto ao uso de pimentas em sua alimentação e culinária.

Deste modo, este estudo tem como objetivo investigar e aprofundar o conhecimento dos estudantes do curso de gastronomia no IFPE Cabo de Santo Agostinho sobre a utilização de pimentas na culinária, visando ampliar suas habilidades práticas e teóricas. Pretende-se identificar variedades de pimentas regionais, compreender suas características sensoriais e explorar suas aplicações em diferentes técnicas culinárias.

2 MATERIAIS E ANÁLISE DE RESULTADOS

2.1 Os entrevistados

A presente pesquisa fundamentada em questionário sobre o tema abordado foi aplicada aos estudantes do curso de Gastronomia do IFPE - Cabo de Santo Agostinho com o intuito de avaliar o consumo de pimenta na alimentação, visto que essa especiaria é objeto de estudo em algumas disciplinas do curso. O questionário foi respondido por um total de 24 estudantes.

Dentre eles, estão 22 mulheres e 2 homens, o que representa 97,7% do sexo feminino e 8,3% do sexo masculino com idades entre 18 e 30 anos ou mais. Seguem gráficos representativos 1 e 2:

Qual a sua idade?
24 respostas

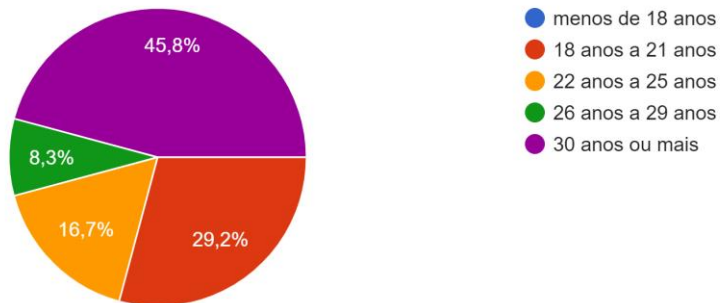


Figura 1 - idade dos participantes

Fonte: elaboração própria, 2023.

Qual seu sexo?
24 respostas

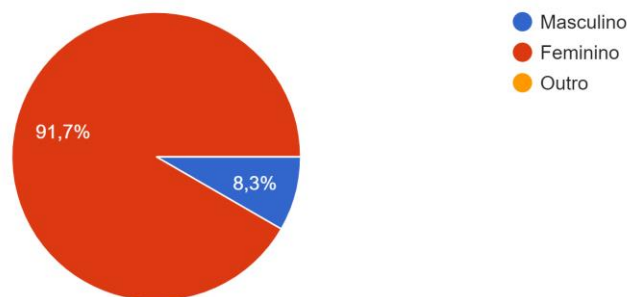


Figura 2 - Sexo dos participantes

Fonte: elaboração própria, 2023.

Também optamos por entrevistar o vendedor de pimenta Leonardo, funcionário da empresa Aliança - Servidor Pimentas Designer, do CEASA (Centro de Abastecimento S.A.)

localizado na cidade de Recife - PE, com o intuito de investigar quais pimentas eram as mais comercializadas naquele estabelecimento.

Durante a entrevista, o vendedor nos informou que a empresa comercializa pimentas e molhos e a sede está localizada no bairro do IBURA em Recife - PE. Além disso, ele nos informou que as pimentas são produzidas em duas cidades do interior de Pernambuco: Chã Grande e Gravatá.

Os homens compram mais pimentas que as mulheres e também costumam comprar mais molhos prontos de pimentas que as pimentas frescas, porém o consumo e preparação de pratos utilizando as mesmas são realizados majoritariamente pelas mulheres. As pimentas que comercializamos aqui são: biquinho, a pimenta-de-cheiro, a malagueta, a Cumari do Pará, a dedo-de-moça, a pimenta acerola, a trinidad scorpion, a maria Bonita, a habanero e a Carolina Reaper em forma de molho (mais ardida do mundo, segundo o Guinness World Records). No entanto, as que mais vendem são as pimentas biquinho e a pimenta-de-cheiro. (COMUNICAÇÃO PESSOAL, 2021).

O vendedor nos informou, também, que as pimentas mais vendidas são as mais usadas pelos consumidores devido ao baixo teor de ardência. Tal informação corrobora com nossa pesquisa, uma vez que somente 4% dos nossos entrevistados afirmou consumir a malagueta - pimenta com alto teor de ardência, como representa a figura 2 abaixo:

Qual pimenta você mais consome?

25 respostas

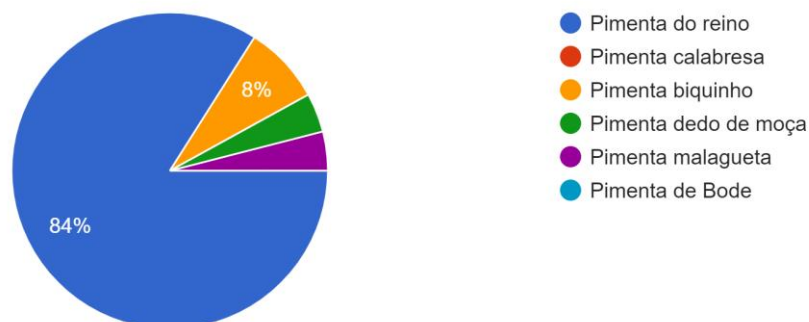


Figura 3 - Variedade de pimenta mais consumida pelos participantes

Fonte: elaboração própria, 2023.

Conforme o gráfico, percebe-se que a maioria dos entrevistados consome a pimenta-do-reino - uma das mais antigas especiarias já consumidas na história da gastronomia por possuir sabor forte e ser levemente picante, como afirma Maria de Lourdes Reis Duarte (2004). Esta afirmação coincide com uma das conclusões que obtivemos durante a entrevista, em que se percebeu que a maioria dos estudantes consome a pimenta em forma de pó, como pode-se observar na Figura 3:

Qual sua preferência para seu consumo de pimenta?

24 respostas

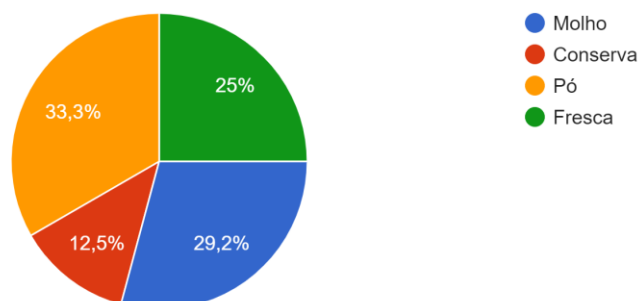


Figura 4 - Preferência de consumo de pimenta pelos entrevistados

Fonte: elaboração própria, 2022

2.2 Grau de Pungência

A pungência das pimentas é determinada por substâncias presentes nos frutos, os capsaicinoides, que são um grupo de compostos químicos exclusivos do gênero *Capsicum*. A quantificação da pungência das pimentas picantes tem interesse tanto para o consumidor como para o produtor e fornecedor das indústrias.

O farmacologista Wilbur L. Scoville desenvolveu em 1912 um teste para determinar, com o máximo de precisão, o grau de pungência de cada variedade de *Capsicum*. Nesse teste cinco pessoas analisaram a solução obtida a partir de um peso exato de pimentas dissolvidas em álcool e diluídas em água e açúcar. Quanto maior a picância da amostra, maior a necessidade de diluição, até que a picância deixe de ser sentida pelo paladar (ZANCANARO, 2008, p.17 e 18).

Na escala abaixo temos as pimentas vendidas no Ceasa e seus graus de pungência, de acordo com escala desenvolvida pelo farmacêutico Wilbur Scoville, utilizada desde 1912 para classificar pimentas.

Espécie	Grau de pungência - Scoville	Utilização na culinária
Pimenta biquinho	1.000	molho, peixes e carnes
Pimenta de cheiro	1.000 – 5.000	cozidos, ensopados e conservas

Malagueta	60.000 – 100.000	peixes, carnes e comidas típicas
Cumari	30.000 – 50.000	molhos, cozidos e marinados
Dedo-de-moça	5.000 – 15.000	saladas, cozidos e feijão
Trinidad Scorpion	1.000.000	massas e caldos
Habanero	250.000	molhos, geleias e conservas
Carolina Reaper	2.200.000	molhos e conservas

3 CONCLUSÃO

As pimentas são especiarias que, segundo Raquel Zancanaro (2008, p.13), além de agregar sabor aos alimentos, beneficiam a saúde de quem as consomem, aliviam dores musculares, combatem doenças cardíacas, controlam a insulina, melhoram a digestão, ajudam a emagrecer e fortalecem o sistema imunológico. Por isso, as pimentas também são consideradas um alimento funcional.

Os estudantes de gastronomia costumam utilizar a pimenta com certa frequência, uma vez que ela está presente em diversas preparações culinárias, ressaltando o sabor dos alimentos.

Além disso, ao analisar os resultados obtidos na pesquisa, percebeu-se que os alunos de gastronomia do IFPE - Cabo de Santo Agostinho costumam consumir pimentas regularmente e suas preferências são por pimenta-do-reino em pó, devido, principalmente, ao sabor da especiaria.

4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BONTEMPO, M. **Pimenta e seus benefícios**. São Paulo: Alaúde, 2007.

CURRIE, E.D. **Guinness World Records**. Hottest Spice. Disponível em: <https://www.guinnessworldrecords.com/products/books/guinness-world-records-2021/reveal>. Acesso em: 21 de dezembro de 2023.

DUARTE, M. de L. R., (Org.). **Sistemas de Produção**. *Cultivo da pimenteira-do-reino na região norte*. 1ed. Belém-Pará: Embrapa Amazônia Oriental, 2004, v.1, p.65-68.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. **Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil**. Brasília: EMBRAPA, 2000. 113p.

ZANCANARO, R.D. **Pimentas: Tipos, Utilização na Culinária e funções no organismo**. Monografia. Especialização em Gastronomia e Saúde. UNB. Brasília, 2008.

5 APÊNDICE

5.1 Pimentas artesanais e molhos



5.2 Pimentas frescas

5.2.1 Maria Bonita (*Capsicum chinense*)



5.2.2 Cambuci (*Capsicum baccatum* L.)



5.2.3 Cumari do Pará (*Capsicum chinense*)



5.2.4 Dedo de moça (*Capsicum baccatum*)



5.2.5 Biquinho (*Capsicum chinense* Jacq.)



5.2.6 Malagueta (*Capsicum frutescens* L.)



5.2.7 Pimenta de cheiro (*Capsicum chinense* Jacq.)



5.3 Link questionário

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd9bciWW1ahzSchIlgwd3Up6re5GgoJ9w7GIVRERHTVpqbCojq/viewform?usp=sf_link