



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre**

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho), Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC

Telefone: (68) 212-3200 Fax: (68) 212-3284

E-mail: sac@cpafac.embrapa.br; Home-page: <http://www.cpafac.embrapa.br>

COMUNICADO TÉCNICO

Nº 147, dez/2001, p.1-3



Técnicas para Colheita, Beneficiamento e Armazenamento de Sementes de Pimenta Longa (*Piper hispidinervum*)

Flávio Araújo Pimentel¹

Após a divulgação da cultura da pimenta longa, produtores, empresários e pesquisadores das mais diversas regiões do País têm procurado a Embrapa Acre, interessados em obter informações e material genético para estabelecimento da cultura. Este fato está associado à procura de alternativas de renda por parte de pequenos produtores rurais que buscam produtos com valores agregados e mercado garantido.

A demanda de safrol natural no mercado nacional e internacional é crescente, visto que os únicos países fornecedores deste produto (China e Vietnã) correm sérios riscos de não mais o produzirem a longo prazo, devido à extração predatória da espécie explorada. Neste sentido, é que nos Estados do Acre e Rondônia vem sendo estimulado o cultivo da pimenta longa, com apoio da Embrapa e com incentivos dos governos estaduais e do Banco da Amazônia (Basa), principalmente em associações de pequenos produtores rurais (agricultura familiar).

Por se tratar de uma cultura nova, muitos foram os problemas com germinação das sementes, devido aos poucos conhecimentos sobre sua produção, condições de armazenamento e tempo de vida útil. Esta publicação tem como objetivo fornecer informações técnicas sobre como obter e conservar sementes de pimenta longa com boa qualidade.

Seleção das Espiguetas

As sementes devem ser selecionadas a partir de plantas matrizes, contendo mais de 90% de safrol no óleo essencial, que é extraído das folhas e ramos secundários da planta.

Por se tratar de uma planta de polinização cruzada é recomendável adquirir sementes apenas junto à Embrapa Acre ou em órgãos estaduais de fomento à produção.

Colheita

A colheita de sementes é manual, coletando-se as espiguetas na época em que apresentarem mucilagem (massa viscosa) com coloração verde-escura na parte externa e sementes com coloração preta na parte interna (Fig. 1).

¹ Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre, Caixa postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC, flavio@cpafac.embrapa.br



Fig. 1. Amostras de espiguetas e sementes de pimenta longa em fase de colheita.

Beneficiamento

Após a colheita, as espiguetas são mergulhadas por 24 horas em recipiente com água. Decorrido esse tempo, faz-se a maceração em peneira plástica de malha fina, lavando-as várias vezes até remover a mucilagem que as envolve. As sementes devem ficar bem limpas. Após esta operação, devem-se submetê-las à secagem sobre papel jornal em local sombreado e ventilado até atingir 14% de umidade. Abaixo e acima desta umidade, as sementes reduzem o seu poder germinativo para menos de 80% (Fig. 2). A umidade de 14% é atingida num período de 5 a 6 dias de secagem.

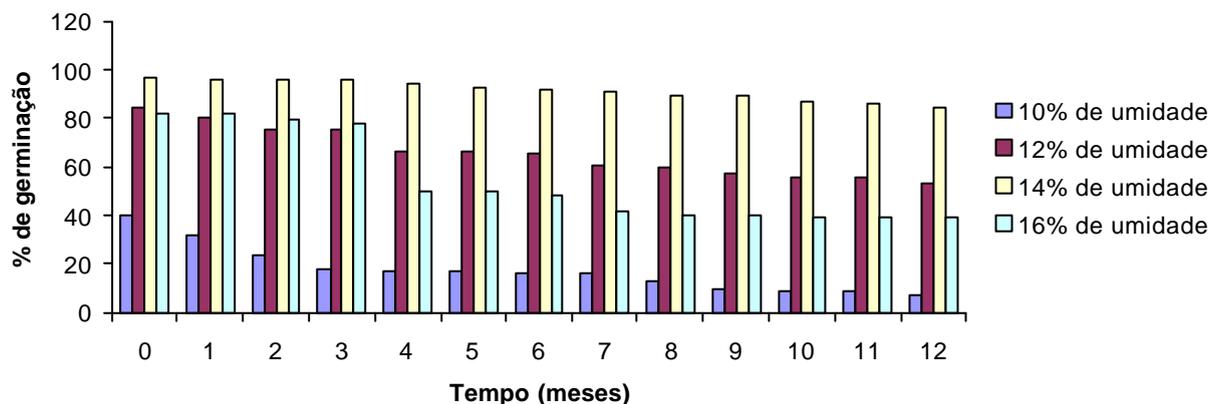


Fig. 2. Dados de germinação de sementes de pimenta longa com diferentes teores de umidade.

Armazenamento

O armazenamento das sementes deve ser feito em embalagens de vidro de cor escura, bem fechadas e conservadas em geladeira (temperatura entre 7°C e 12°C). Nestas condições, as sementes podem ser estocadas por um período de seis meses, sem que ocorram perdas na germinação e no vigor (Fig. 3).

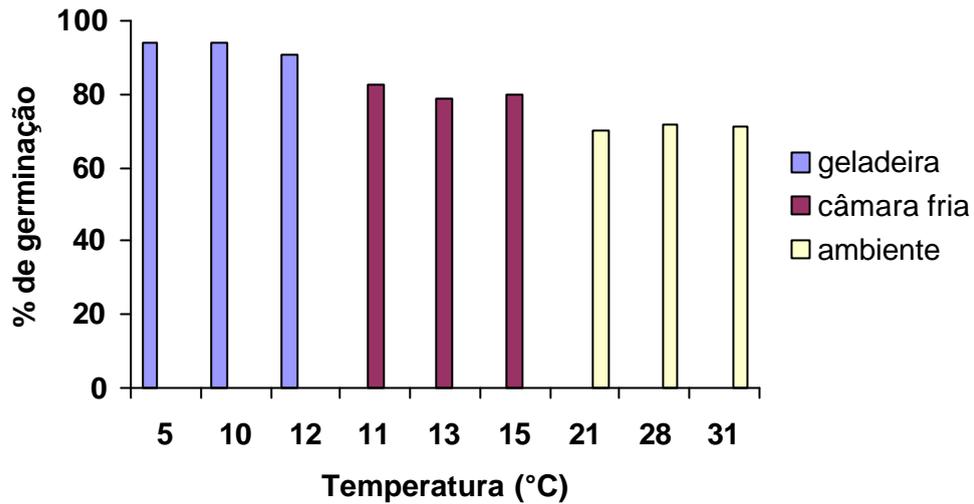


Fig. 3. Dados de germinação de sementes de pimenta longa em diferentes condições de armazenamento.

Embora em condições ideais as sementes possam manter o poder germinativo acima de 90% por nove meses, o seu vigor começa a decrescer após seis meses de armazenamento. A perda de vigor está associada à redução do índice de velocidade de emergência de 3,8 para 2,0, implicando no desenvolvimento da planta que ocorre lentamente (Fig. 4).

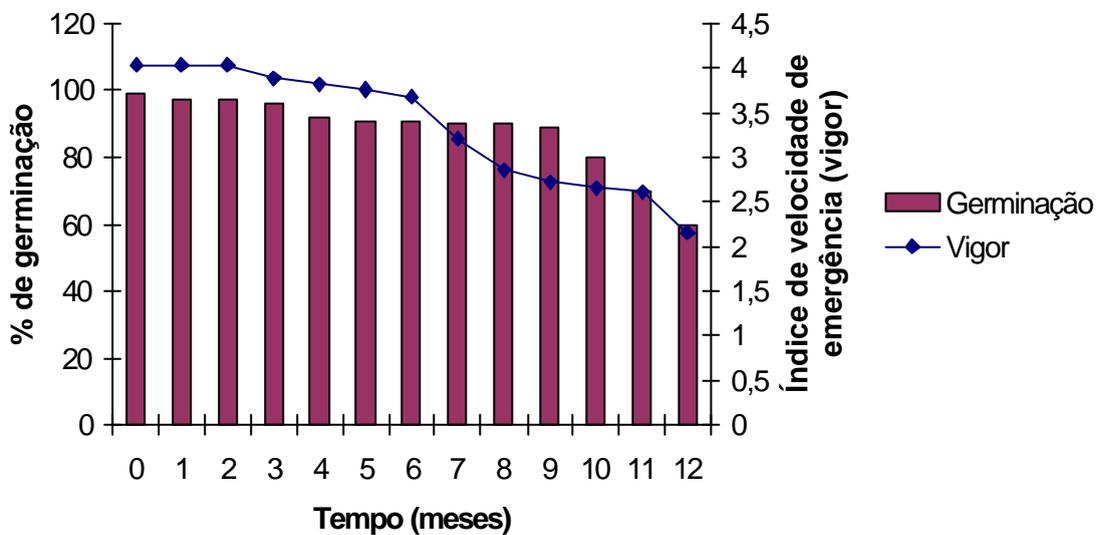


Fig. 4. Dados de germinação e de vigor de sementes de pimenta longa.