

## Vinagrete de pimenta dedo-de-moça

BRUNA LAMEU ROCHA SILVA<sup>1</sup>; YASMIN WESTIN CANDIDO<sup>2</sup>;  
Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

### RESUMO

Há tempos, as pimentas estão entre as especiarias mais consumidas na culinária mundial, além de sua importância econômica para o agronegócio. São consumidas de maneiras variadas, como em pó, conservas e até gel.

A pimenta dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pedulum*), é identificada como um alimento funcional, com propriedades anti inflamatórias, antioxidante, entre outros benefícios.

Suas propriedades são vantajosas para saúde humana e sua aplicação abrange diversas áreas, indicando a importância para a utilização e escolha do produto para elaboração do projeto.

Combinaremos diversos elementos a fim de criar um produto que possa ser utilizado como tempero e guarnições.

**Palavras- Chave:** Pimenta dedo-de-moça; anti inflamatória; propriedades;

### 1. INTRODUÇÃO

O vinagre deriva do francês vinaigre, que quer dizer vinho agre ou azedo. Hoje em dia o vinagre não se produz apenas a partir da acetificação do vinho mas de muitos outros frutos. O vinagre e outros produtos derivados são comumente usados para temperar saladas e em aperitivos e têm-se revelado, em vários estudos científicos, eficientes no que respeita à remoção de microrganismos patogénicos de frutas e verduras frescas (RAMOS et al., 2014).

O vinagrete consiste num molho frio preparado com vinagre, azeite e outros condimentos, como sal, especiarias, entre outros. É utilizado especialmente para acompanhar saladas (GUINÉ; BARROCA; FAUSTINO, 2016)

Diante da demanda por pimentas do grupo varietal dedo de moça e, conseqüentemente, por sementes de qualidade, são necessários estudos mais aprofundados sobre os aspectos fisiológicos relacionados com o

desenvolvimento, maturação e germinação das sementes de acessos de *C. baccatum* var. *pendulum*. Tais conhecimentos são imprescindíveis, principalmente, no que diz respeito ao planejamento e definição da época ideal de colheita para minimizar os efeitos da deterioração das sementes provocados pela permanência prolongada dos frutos no campo. (Nascimento, 2015)

A alimentação, independente de fatores culturais, econômicos e sociais, é uma ação essencial para a vida humana (CAÑAS e BRAIBANTE, 2019).

Segundo dados históricos que datam a descoberta das pimentas no século XV, o fruto era utilizado como moeda de troca, antes mesmo dos colonizadores chegarem (ALVES, 2006).

Quando nos referimos ao passado, não nos atentamos que grandes nomes históricos, como Vasco da Gama, não se arriscaram apenas para desbravar novos lugares e conhecer novas culturas, mas também buscavam especiarias (BRACHT; CONCEIÇÃO; SANTOS, 2011).

As navegações fizeram com que as pimentas deixassem de estar apenas na América tropical e rodassem o mundo (BRACHT; CONCEIÇÃO; SANTOS, 2011).

Com o passar do tempo, as pimentas *capsicum* se tornaram muito importantes socialmente e economicamente, sendo utilizadas de diversas formas, como, corantes, em gel, mas seu maior aproveitamento é na área culinária como temperos (PINTO; PINTO; DONZELES, 2013).

O alto valor vitamínico e suas propriedades antioxidantes, antiinflamatórias a tornam um alimento funcional, essa classificação se dá a alimentos que possuem substâncias que são benéficas para a saúde ( PINTO; PINTO; DONZELES, 2013; ALVES, 2006).

Quando falamos de pimentas, temos dois grupos, as pungentes e as não-pungentes, esse particularidade de ardência se dá devido a um alcalóide encontrado apenas nas pimentas *capsicum*, a capsaicina que é liberado quando a pimenta sofre um dano físico (KAPPEL, 2007).

## 2. DESENVOLVIMENTO

Vinagrete ou molho a champanha, essa receita francesa entrou no gosto da nação brasileira. Mas originalmente o molho era apenas uma emulsão temporária de vinagre, óleo e sal, como todo bom brasileiro adicionamos alguns ingredientes, como tomate, cebola, salsa, entre outros, pois cada um tem a sua versão. Então por que não fazer a nossa própria versão?

### 2.1. INGREDIENTES E MATERIAIS

Pimenta dedo-de-moça .....	115g
Cebola .....	80 g
Alho.....	50 g
Alecrim .....	2 g
Cheiro Verde .....	6 g
Azeitona .....	80 g
Azeite .....	130 ml
Vinagre .....	110 ml
Sal .....	6 g
Tábua de corte .....	1 unidade
Faca .....	1 unidade
Mixer .....	1 unidade
Escorrer .....	1 unidade
Colher .....	1 unidade
Recipiente de vidro .....	1 unidade
Balança de precisão .....	1 unidade
Luvas de procedimento .....	1 par
Medidor .....	1 unidade

### 2.2. MODO PREPARO

1. Reúna todos os materiais necessários;
2. Higienize todos os alimentos e materiais;
3. Coloque a luva de procedimento;
4. Em uma tábua de corte pique a pimenta, cebola, alho, cheiro verde e azeitona em cubos pequenos; ou utilize o mixer;
5. Após finalizar o corte, pese as porções separadamente e reserve em um recipiente de vidro;
6. Adicione a quantidade necessária de azeite, vinagre e alecrim;
7. Tempere a gosto e misture todos os ingredientes;
8. Pese o produto pronto e separe as porções;
9. Armazene em um recipiente de vidro e com tampa;

**2.3 TABELA NUTRICIONAL E FICHA TÉCNICA****VINAGRETE DE PIMENTA**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção de 12 g (1 COLHER DE SOPA)</b>		
	<b>Quantidade por Porção</b>	<b>%VD(*)</b>
Valor Energético	27 kcal =113 kJ	1
Carboidratos	1,0 g	0
Proteínas	0,1 g	0
Gorduras Totais	2,8 g	5
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,2 g	1
Sódio	24 mg	1

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valor Diário Não Estabelecido

**Lactose: ZERO LACTOSE**

**Glúten: NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**Alergênicos**

**CONTÉM PIMENTA**

Figura 1 - Tabela Nutricional

MARCO ROQUETO			
FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO			
Categoria ACOMPANHAMENTO			
Grau de Dificuldade	Fácil	Custo Total da Preparação	11,24
Tempo de Preparo (Minutos)	30	Custo por Pessoa/Porção	0,28
Rendimento	40 Pessoas	Preço de Venda Sugerido	1,00
Validade (Dias)	30	Porção por Pessoa (g/ml)	13

#### VINAGRETE DE PIMENTA

INGREDIENTES	Quant	Unitário(Kg/L)	Custo Total	Custo p/Pessoa
PIMENTA DEDO DE MOÇA	115,00	10,99	1,26	0,03
AZEITE DE OLIVA	115,00	41,00	4,72	0,12
VINAGRE DE ALCOOL	105,00	3,70	0,39	0,01
CEBOLA	80,00	5,80	0,46	0,01
AZEITONA VERDE CONSERVA	80,00	35,60	2,85	0,07
ALHO	50,00	25,00	1,25	0,03
CHEIRO VERDE	6,00	44,90	0,27	0,01
ALECRIM EM FLOCOS JW	2,00	22,90	0,05	0,00

MODO DE PREPARO	Última Atualização 05/04/2022 08:13
<p>Higienize todos os alimentos perecíveis, após essa etapa, corte a pimenta (sem sementes), cebola, alho e cheiro verde em quadrados pequenos ou utilize um mixer.            Coloque todos os ingredientes picados em um recipiente e adicione o restante, azeite, vinagre, sal e alecrim desidratado.            Armazene em um recipiente com tampa.            Dica: utilize luvas ao manejar a pimenta</p>	

Figura 2 - Ficha Técnica

## 2.4 ANÁLISE SENSORIAL

Recebemos a devolutiva de 50 fichas sendo 2 em branco pois os alunos não quiseram experimentar. Com isso os quesitos, aparência, odor e aroma, textura, sensação bucal, sabor e gosto e não experimentou, atingiu uma margem entre não gostei 2,1%, indiferente 2,1%, gostei 23,4% e adorei 72,3%.

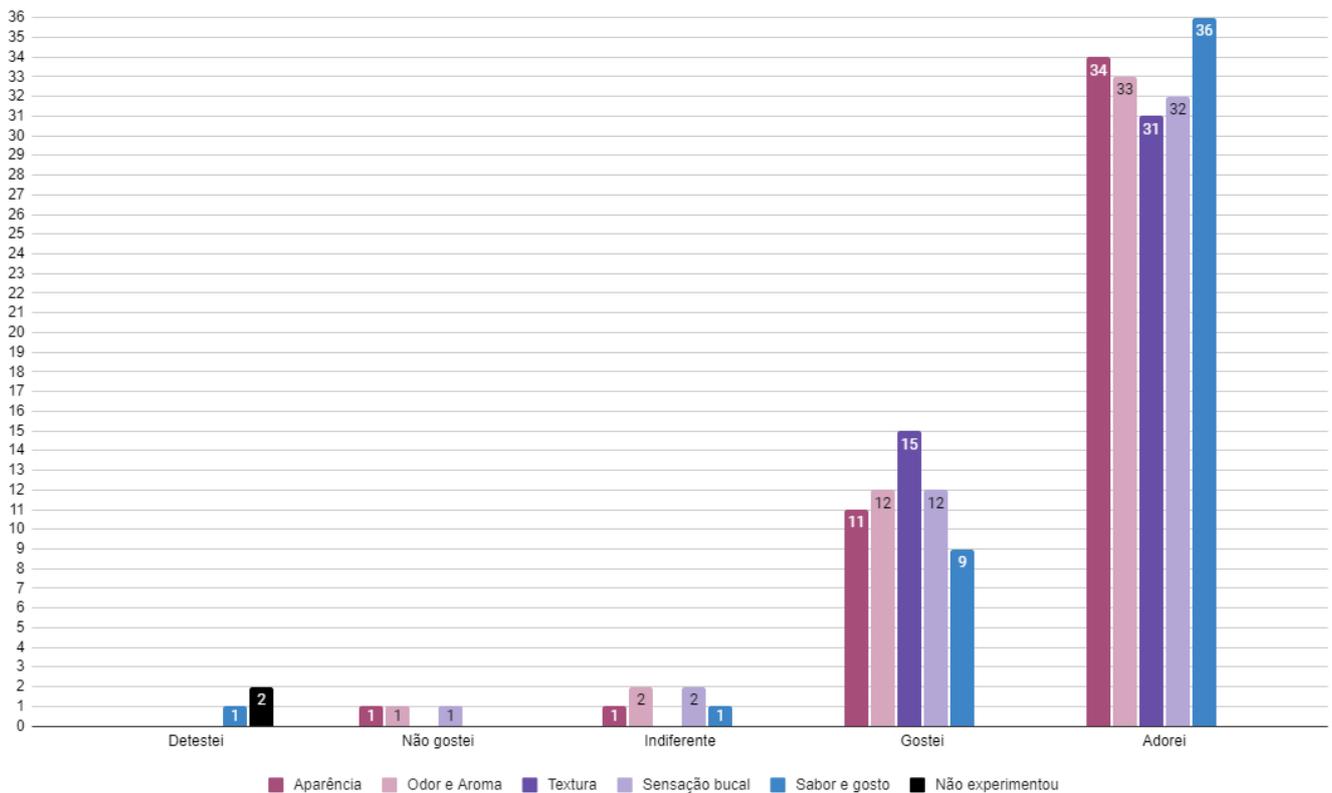


Figura 3 - Gráfico Análise Sensorial

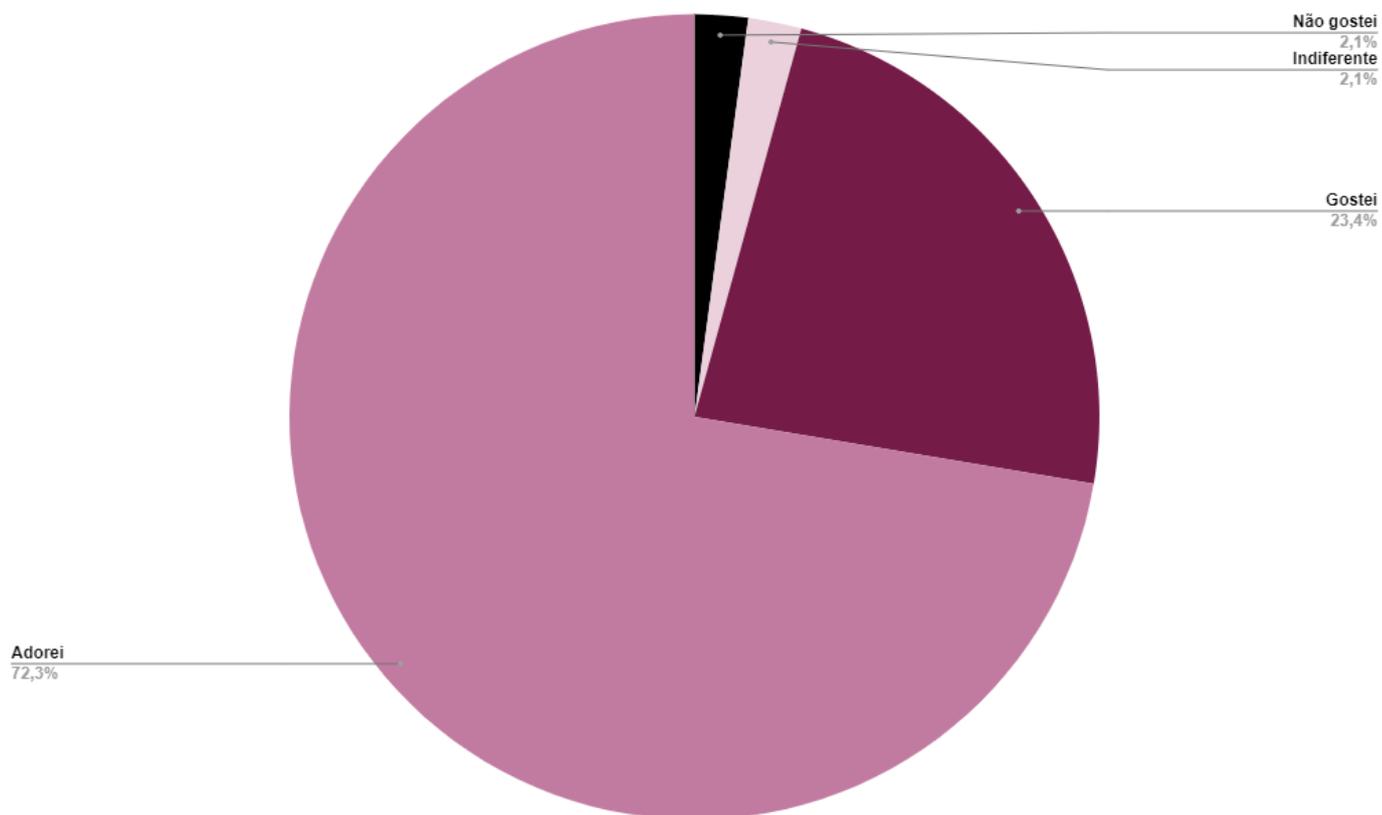


Figura 4 - Devolutivas Análise Sensorial

### 3. CONCLUSÃO

Concluimos que nosso produto atingiu a expectativa desejada na forma que trabalhamos em cima dele, ele foi um prato de boa aceitação dos colaboradores que fizeram a degustação durante as aulas. Com isso, nosso produto pode ser vendido em uma embalagem de fácil conservação, que dura cerca de 2 semanas. Ele pode ser vendido com preço estimado de sete reais, em uma embalagem de vidro e com tampa, tendo uma validade de aproximadamente 15 dias, assim fica de fácil acesso aos compradores apaixonados por vinagre, disposto a experimentar o novo e adotar essa releitura do famoso vinagrete.

### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PINTO, Cleide Maria Ferreira; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira; DONZELES, Sérgio Maurício Lopes. **Pimenta Capsicum: Propriedades químicas, nutricionais, farmacológicas e medicinais e seu potencial para o agronegócio.** Viçosa, 2013.

CAÑAS, Gustavo J. S.; BRAIBANTE, Mara E. F.. **A Química dos Alimentos Funcionais.** Química e Sociedade, São Paulo, v. 41, n. 3, p. 218, 2019.

ALVES, Márcia Keller. **Avaliação da Ação Antiinflamatória e AntiDislipidemia de Capsicum baccatum var. pendulum L. (Solanaceae) – pimenta dedo-de-moça.** Porto Alegre, 2016.

BRACHT, Fabiano; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da; SANTOS, Christan Fausto Moraes dos. **A América conquista o Mundo: Uma história da disseminação das especiarias americanas a partir das viagens marítimas do Século XVI.** Rebrapa, Campo Mourão (PR), v.2, n.1, p.11-16, 2011.

GUINÉ, Raquel P. F.; BARROCA, Maria João; FAUSTINO, João M. F.. **Study of the drying kinetics of cherry pepper and chemical characterization.** Viseu, 2006.

KAPPEL, Virginia Demarchi. **Avaliação das propriedades antioxidante e antimicrobiana de extratos de Capsicum baccatum L. var. pendulum.** Porto Alegre, 2007.

