



## USO TERAPÊUTICO DA PIMENTA MALAGUETA (*Capsicum frutescens*) NA PERIFERIA DE BAGÉ, RS

**MANARA, Alecia Saldanha<sup>1</sup>; LINS, Anelise de Freitas<sup>1</sup>; HECK, Rita  
Maria<sup>1</sup>; BARBIERI, Rosa Líá<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Programa de Pós Graduação em Enfermagem e Obstetrícia – FEO/UFPel  
Rua XV de Novembro, 209, CEP: 96015-000. [gringamanara@yahoo.com.br](mailto:gringamanara@yahoo.com.br)

<sup>2</sup>Embrapa Clima Temperado (Pelotas-RS)

### 1. INTRODUÇÃO

A pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*) da família das Solanaceae é um pequeno arbusto nativo das regiões tropicais da América, sendo uma das pimentas mais conhecidas e utilizadas no Brasil, cultivada principalmente na Zona da Mata Mineira e no interior de São Paulo e Rio Grande do Sul (OLIVEIRA, 2000).

Os diferentes tipos de pimentas do gênero *Capsicum* têm várias formas de preparo e modos de consumo, sendo umas das hortaliças mais versáteis para a indústria de alimentos. (HERNÁNDEZ-VERDUGO et. Al., 2001).

As pimentas, principalmente a malagueta, são estimadas por condimentar comidas e excitar o apetite. Devido à presença da *capsaicina* (princípio ativo da pimenta) são acres e com alto grau de pungência, provocando localmente estímulo rápido e energético (BRAGA, 1978).

As propriedades medicinais cientificamente comprovadas são auxiliares na digestão. Sua ingestão aumenta a salivação e estimula a secreção gástrica e a motilidade gastrointestinal, dando uma sensação de bem estar. A *capsaicina* atua na diminuição do nível de gordura no sangue, como expectorante ajudando a descongionar vias respiratórias, como redutora de inflamações e, pelo teor de vitamina C, como antioxidante sendo capaz de contribuir para a eliminação de radicais livres e, assim, retardar o processo de envelhecimento das células (REIFSCHNEIDER, 2000).

O objetivo deste estudo foi investigar o conhecimento popular associado ao uso terapêutico da pimenta malagueta na população da periferia da cidade de Bagé, região sudoeste do Rio Grande do Sul.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

No bairro onde foi conduzido o estudo residem 254 famílias, das quais foram entrevistadas 41 pessoas a partir da indicação da equipe local de saúde. Foi realizado um estudo qualitativo exploratório no qual foram aplicadas entrevistas semi-estruturadas quanto à frequência do consumo da pimenta malagueta, os

benefícios para a saúde e a associação da pimenta malagueta a prevenção ou cura de doenças.

Os dados foram coletados nos meses de junho e julho de 2009.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta as pimentas consumidas na periferia de Bagé-RS.

**Tabela 1.** Tipo de pimenta consumida pelos entrevistados.

Tipo de pimenta	% de Consumo
pimenta malagueta	100,00
pimenta de cheiro	29,26
pimenta preta	17,00
pimenta doce	0,09

A Tabela2 aponta a freqüência de consumo da pimenta malagueta.

**Tabela 2.** Freqüência (%) e as formas de consumo da pimenta malagueta pelos entrevistados.

Consumo	Freqüência (%)	Forma consumo
diário	65,85	conservas
2 a 3 vezes/semana	31,70	temperos
	7,31	in natura

A Tabela 3 faz uma associação das citações da pimenta malagueta à prevenção e cura de doenças descritas pelos entrevistados.

**Tabela 3.** Relação entre a pimenta malagueta e a prevenção e cura de doenças de acordo com os entrevistados.

Relação Prevenção/Cura	% de entrevistados
patologias cardíacas	53,65
circulação	26,82
não sabe	21,95
câncer de pele	4,07
reumatismo	4,07
envelhecimento	2,43

pressão	2,43
gripe	2,43

A Tabela 4 aponta os benefícios que o consumo de pimenta malagueta traz à saúde.

**Tabela 4.** Benefícios que o consumo de pimenta malagueta traz para a saúde de acordo com os entrevistados.

Relação Benefício/ Saúde	% de entrevistados
doença cardíaca	63,41
doença circulatória	46,34
prevenção de doenças	4,87
câncer	4,87
emagrecimento	4,87
reumatismo	4,87
envelhecimento	2,43
aneurisma	2,43
infarto	2,43
gripe	2,43
colesterol	2,43
não tem benefício	2,43

Entre as pimentas consumidas foram citadas a pimenta-de-cheiro (29,26%), a pimenta preta (17,00%) e a pimenta-doce (0,09%), predominando a pimenta malagueta como a mais consumida (100,00%) (Tab.1), confirmando que todos os entrevistados faziam uso desta hortaliça. Em nosso país, os tipos de pimenta mais comuns e cultivados são a malagueta, a pimenta-de-cheiro, a pimenta-de-bode e a cumari-do-pará; a dedo-de-moça, a chifre-de-veado e a cambuci (Barbieri e Neitzke, 2008 apud HENZ e COSTA, 2005).

O consumo de pimenta malagueta, um hábito alimentar transmitido entre gerações muito freqüente entre os entrevistados. O maior consumo de pimenta malagueta foi de entrevistados que relatam consumi-la diariamente (65,85%) em forma de conserva (65,85%), tempero (31,70%) e in natura (7,31%) (Tab.2). Segundo Linguanotto Netto (2004), nos últimos 10 anos as pimentas vêm se firmando e se tornando de grande importância e consumo tanto na culinária quanto no comércio nacional.

O conhecimento popular associado ao uso da pimenta malagueta foi referido à prevenção e cura de diversas doenças como: patologias cardíacas (53,65%), doenças circulatórias (26,82%), câncer de pele (4,07%), reumatismo (4,07%) e gripe (2,43%), (21,95%) dos entrevistados informaram não conhecer o efeito terapêutico da pimenta malagueta (Tab.3). Lorenzi (2002) relata que a pimenta malagueta, provoca um forte estímulo da circulação local, resultando numa sensação de calor, diminuição da dor local e aumento da sensação de conforto.

A relação benefício/saúde do consumo da pimenta malagueta foram descritos como: doenças cardíacas (63,41%), doenças circulatórias (46,34%), prevenção de doenças (4,87%), câncer (4,87%), emagrecimento (4,87%), reumatismo (4,87%), envelhecimento (2,43%), aneurisma (2,43%), infarto (2,43%), gripes (2,43%) e auxiliar na redução de colesterol no sangue (2,43%). Entrevistados em pequena proporção afirmaram que a pimenta malagueta não possui ação preventiva a qualquer doença (2,43%) (Tab.4).

#### 4. CONCLUSÕES

Foi verificado que as pessoas entrevistadas possuem conhecimento associado ao uso terapêutico da pimenta malagueta confirmando os estudos de Reifschneider (2000), que afirma que a pimenta malagueta atua na diminuição do nível de gordura no sangue e, pelo teor de vitamina C, age como antioxidante sendo capaz de contribuir para a eliminação de radicais livres e, assim, retardar o processo de envelhecimento das células.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMOROZO, M.C.M. **A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. Um guia de estudo interdisciplinar.** Editora UNESP. São Paulo, 1996.

BARBIERI, R. L.; NEITZKE, R.S. **Pimentas do gênero *Capsicum*- cor, fogo e sabor.** In: Rosa Lia Barbieri; Elisabeth Regina Stumpf. (Org.). Origem e evolução de plantas cultivadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008, p. 726-745.

BRAGA, R. **Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará.** 3. ed., Fortaleza: Escola Superior de Agricultura de Mossoró, 1976 234 p.

HENZ, G.P. COSTA, C.S.R. Como produzir pimenta. **Cultivar: Hortaliças e frutas.** Pelotas, v.33, p. 2-7, 2005.

HERNÁNDEZ-VERDUGO, S.; LUNA-REYES, R.; OYAMA, K. Genetic structure and differentiation of wild and domesticated populations of *Capsicum annuum* (Solanaceae) from México. **Plants Systematic and Evolution**, Viena, v. 226, p. 129-142. 2001.

LORENZI, H. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas.** Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2002 511 p.

OLIVEIRA, A. B. et alli. ***Capsicum*: pimentas e pimentões no Brasil.** Brasília: Embrapa, 2000. 113p.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. et alli. ***Capsicum*- pimentas e pimentões no Brasil.** Brasília Embrapa Comunicação para transferência de Tecnologia/ Embrapa Hortaliças, 2000. 113 p.

DI STASI, L. C. **Plantas medicinais: arte e ciência.** Um guia de estudo interdisciplinar. Editora UNESP, São Paulo, 1996 133p.

LINGUANOTTO NETO, N. **Dicionário gastronômico: pimentas com suas receitas/** Nelusco Linguanotto Neto. São Paulo: Bocatto Editores, 2004. 164 p.

RIBEIRO, C. S. C **Pimentas *Capsicum*** editores técnicos, C. S. C Ribeiro, LOPES C. A., CARVALHO S.I.C...[ et.al]. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008. 200 p.

Revisores: Gustavo Heiden  
Raquel Neitzke

