



OFERTA DE PIMENTAS NO COMÉRCIO VIRTUAL

Palavras-Chave: [Pimenta], [Comércio], [Especiaria]

Autores/as:

JÉSSICA STEFANY FERNANDES SATURNINO

HELOISA GABRIELI FLORENTINO DA SILVA

RACHEL APARECIDA AMARAL

GABRIELA TRINDADE DE SOUZA E SILVA

PROF. DR. PAULO CESAR PIRES ROSA

[FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
CAMPINAS- UNICAMP]

INTRODUÇÃO:

As pimentas são amplamente adotadas na culinária mundial por sua capacidade de atribuir sabor e também por sua propriedade conservante. Diferentes espécies vegetais podem compor esses condimentos, sendo que as mais utilizadas pertencem principalmente às famílias botânicas Solanaceae (gênero *Capsicum*) e Piperaceae (gênero *Piper*). (ALPIOVEZZA et al., 2015)

Também podem ser adotadas para fins medicinais devido a seus componentes químicos. Além de nutrientes e vitaminas (A, C e E), as pimentas do gênero *Capsicum*, apresentam uma substância chamada **capsaicina** e outras moléculas semelhantes (chamadas **capsaicinóides**). Esta substância é utilizada em géis e pomadas para o alívio de dores (ação analgésica), devido sua capacidade de bloquear os neurônios sensoriais. Estas substâncias também podem ser utilizadas na composição de armas e munições não letais, como no spray de pimenta. (ALPIOVEZZA et al., 2015; KRAYCHETE; PALLADINI; CASTRO, 2016; RAZUCK; RAZUCK, 2020)

Já a *Piper nigrum* L., conhecida como “pimenta do reino” tem seu uso relatado em diferentes medicinas tradicionais asiáticas (Chinesa e Indiana, por exemplo), além de seu uso como tempero e conservante alimentar. Preparações utilizando os frutos são utilizados para induzir o parto, tratar problemas menstruais, e doenças que afetam as regiões do nariz, ouvido e garganta, como inflamações e infecções. (TAKOOREE et al., 2019)

Essas espécies com grandes aplicações para o ser humano podem ser encontradas no comércio brasileiro na forma de **especiarias** (produtos com partes de uma ou mais espécies vegetais na sua composição; **temperos** (mistura de especiarias e de outros ingredientes); e **molhos** (produtos líquidos à base de temperos e especiarias. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) traz em sua lista as seguintes espécies de pimenta com uso alimentício (BRASIL, 2005):

- Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino: *Piper nigrum* L. (frutos)
- Pimenta-de-caiena: *Capsicumbaccatum* L. (frutos)
- Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta: *Capsicumfrutescens* L. (frutos)
- Pimenta cumari: *Capsicumpraetermissum* Heiser & Smith (frutos)

- Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce: *Capsicum annuum* L. (frutos)
- Pimenta-da-jamaica: *Pimenta officinalis* Lindl. ou *Pimenta dioica* (L.) Merr. (frutos)
- Pimenta rosa: *Schinus molle* L. (frutos)

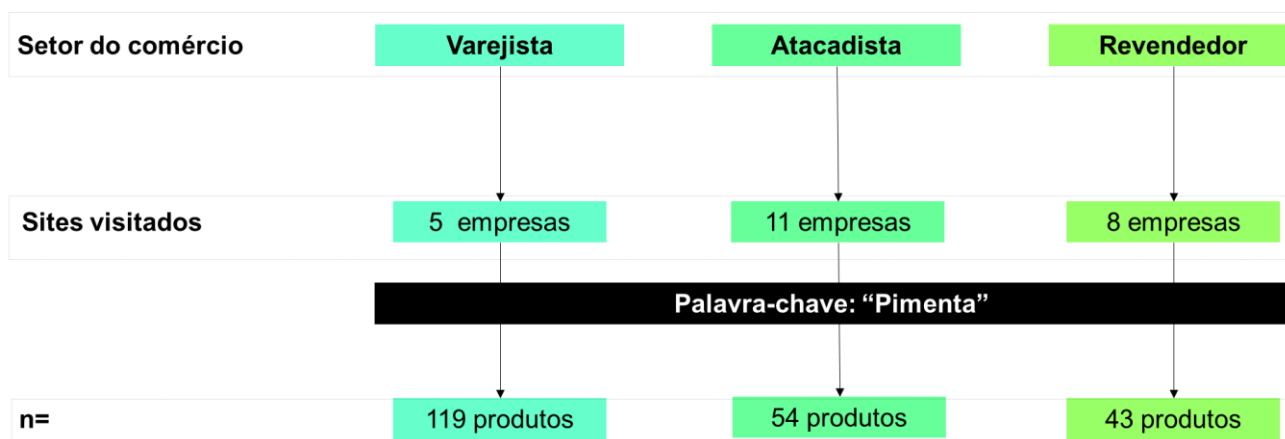
Visto a aplicação das pimentas além do uso alimentar, este trabalho tem por objetivo investigar a oferta comercial de pimenta pelo comércio virtual (on-line).

METODOLOGIA:

A consulta aos sites foi realizada no período de 27 de janeiro a 19 de março de 2021, utilizando a palavra-chave: [pimentas]; [temperos]; [especiarias].

Foram investigados cinco sites de comércio **varejista** (sites dos principais hipermercados virtuais); onze sites de comércio **atacadista** (sites de comerciantes do tipo atacarejos e atacadistas) e oito sites de **fornecedores** (sites que retornaram como revendedor de pimentas e produtos alimentícios), estratégia de busca ilustrada pela **figura 1**.

Figura 1: Representação visual do processo de seleção de produtos e sites utilizados neste trabalho.



Os dados foram tabulados em Microsoft Excel®, e calculada a média e distribuição percentual de cada categoria de produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Conforme o ilustrado pela **Figura 1**, no comércio varejista, foram consultados 5 sites, obtendo no total, 199 produtos; no comércio atacadista foram 11 sites, resultando em 54 produtos; nos revendedores foram 8 sites, resultando em 43 produtos. Em seguida, os resultados obtidos após a busca da palavra-chave foram agrupados nas três categorias de produtos, especiarias, temperos e molhos que apresentam pimenta em sua composição, e também foram separadas quanto à espécie vegetal orientada pela norma da ANVISA.

Durante a coleta de informações, houve dificuldades para identificar a espécie botânica de cada uma das pimentas, já que algumas vezes, os sites fornecem informações diferentes, incompletas, ou apresentaram imagens ilegíveis. Outra limitação encontrada foi a localização de sites em funcionamento, pois muitos estavam fora do ar ou as páginas não carregaram adequadamente.

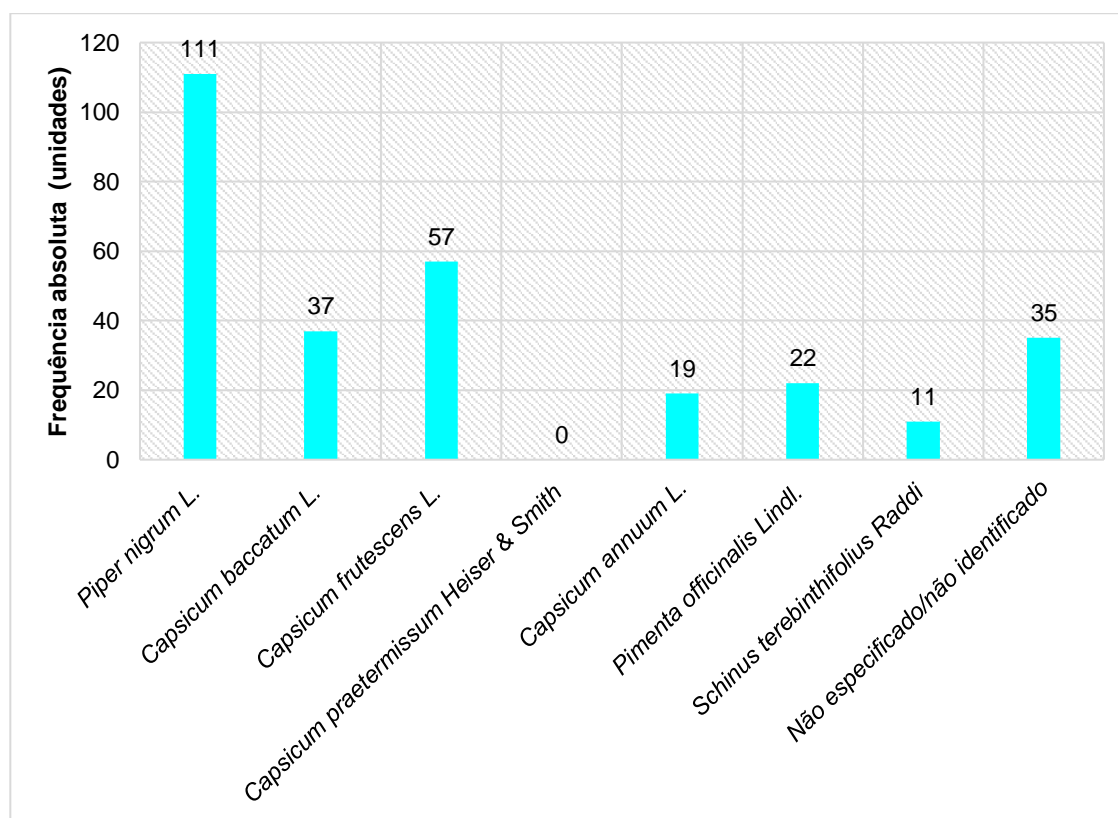
À medida que os dados foram coletados e agrupados, foi possível observar semelhanças e diferenças entre os comerciantes (marcas dos produtos, espécies, tipos de produtos). A **tabela 1** apresenta os resultados de acordo com o setor comercial. É possível observar que as especiarias são a maior parte dos produtos encontrados nos sites dos varejistas e dos atacadistas (84,9% e 59,3% respectivamente). Já os produtos identificados nos sites dos revendedores, a oferta de especiarias, temperos e molhos foi próxima.

Tabela 1: Quantidade dos produtos por setor de comércio e gráfico de setor expressando a relação percentual do total de produtos

	Revendedor	Atacadista	Varejista	Total
Especiarias	17	32	169	218
Temperos	10	2	11	23
Molhos	12	20	19	51
Total de produtos	39	54	199	292

As espécies vegetais mais frequentes dentre os produtos levantados, foram a pimenta do reino (*Piper nigrum*), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*) e a pimenta caiena (*Capsicum baccatum*). Nenhum dos produtos contidos no site apresentaram a pimenta cumari (*Capsicum praetermissum* Heiser & Smith), como apresentado pela **Figura 2**.

Figura 2: Gráfico de barras expressando a frequência absoluta de cada espécie utilizadas nos produtos analisados.



CONCLUSÕES:

Na consulta virtual aos fornecedores foi possível notar que grande parte dos produtos utilizam principalmente a pimenta do reino e a pimenta malagueta, revelando que as indústrias alimentícias não exploram todas as espécies que estão relacionadas na legislação brasileira.

Este levantamento também nos abriu alguns questionamentos, sobre a preferência de consumo do público: os produtos se limitam a esta variedade por que os consumidores preferem? A oferta de espécies e produtos atende à demanda? Os consumidores compram pimentas de outras fontes? Os consumidores utilizam as pimentas para tratar alguma doença e por isso sua maior oferta na forma de especiaria?

Os dados aqui obtidos guiaram a elaboração de um questionário estruturado que futuramente será aplicado aos consumidores para responder essas questões. A partir das respostas, nestes dois trabalhos, poderemos ter uma perspectiva das preferências do consumidor entendendo a relação da população com as pimentas.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Ensino Médio (PIBIC-EM) da Pró - Reitoria de Pesquisa da Universidade Estadual de Campinas (PRP-UNICAMP).

BIBLIOGRAFIA

ALPIOVEZZA, A. R. et al. Pimentas do gênero *Capsicum*: ações farmacológicas e propriedades terapêuticas. *Revista de Fitoterapia*, v. 2, n. 15, p. 121–130, 2015.

Americanas. Disponível em <<https://www.americanas.com.br>>. Acesso em 15/03/2021

BombayHerbs. Disponível em <<https://www.bombayhs.com.br/pimenta-habanero-vidro>>. Acesso em 29/01/2021.

Carrefour. Disponível em <<https://www.carrefour.com.br>>. Acesso em 10/03/2021

Catálogos ofertas. Disponível em <<https://www.catalogosofertas.com.br/lojas/sacolao-sao-jorge/ofertas-catalogos>>. Acesso em 16/03/2021.

Dois Cunhados. Disponível em <<https://loja.doiscunhados.com.br/produtos/embalados/pimenta-ardida-bj-180-gra>>. Acesso em 01/02/2021.

Extra. Disponível em <<https://www.extra.com.br>> Acesso em 10/03/2021.

flexatacarejo. Disponível em <<https://www.flexatacarejo.com.br/>>. Acesso em 16/03/2021.

Fogo Mineiro. Disponível em <www.fogomineiro.com.br/home>. Acesso em 02/02/2021.

Jw Alimentos. Disponível em <<https://www.jwalimentos.com.br>>. Acesso em 29/01/2021.

KRAYCHETE, D. C.; PALLADINI, M. C.; CASTRO, A. P. C. R. Topic Drug Therapy for Neuropathic Pain. *Revista Dor*, v. 17, 2016. Disponível em: <<http://www.gnresearch.org/doi/10.5935/1806-0013.20160058>>. Acesso em: 16 ago. 2021.

Magazine Luiza. Disponível em <<https://www.magazineluiza.com.br>>. Acesso em 14/03/2021.

Makro. Disponível em <<https://www.makro.com.br/home>>. Acesso em 17/03/2021.

Martins atacado Disponível em <https://www.martinsatacado.com.br/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=1P-3P_todos_brandingexata_todos&gclid=Cj0KCQjwjo2JBhCRARIsAFG>

667UeuNu_DkuZZL4KutdGMJ1oI0n4VYQpJL5tA1vUjtCy_6R_QC3ne4oaAm5CEALw_wcB.>
.Acesso em 16/03/2021

Mf Rural. Disponível em<<https://www.mfrural.com.br/busca/pimenta>>. Acesso em 29/01/2021.

Muru Pimentas. Disponível em<<https://www.murupimentas.com.br/>>. Acesso em 29/01/2021.

Nicoatacado .Disponível em<<https://www.nicoatacado.com.br/signashopstore/signashopblock/index>.> Acesso em 17/03/2021

Paiol. Disponível em<https://www.paiolatacado.com.br/?vgclid=CjwKCAjw07qDBhBxEiwA6pPbHqYWPjBzNmMnlacZGSdsm_snyiWdujiu9nlqHeJ4-WSCVuoBdl_qVxoChEAQAvD_BwE>
Acesso em 01/02/2021.

Pão de açúcar. Disponível em<<https://www.paodeacucar.com>>. Acesso em 16/03/2021.

PMG. Disponível em<<https://www.pmg.com.br>>. Acesso em 16/03/2021.

RAZUCK, F. B.; RAZUCK, R. C. de S. R. Pulverizadores de agentes químicos – a química no gás lacrimogêneo e spray de pimenta. *REVISTA MILITAR DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA*, v. 37, p. 3–10, 2020.

Roldão. Disponível em https://www.roldao.com.br/?gclid=CjwKCAjw07qDBhBxEiwA6pPbHlcIIM9DJgUcYfWKh8eTB5qdhd8QxOqx_o2QlsrUvgEa4jRGspk7uhoCZMIQAvD_BwE.
Acesso em 16/03/2021.

TAKOOREE, H. et al. A Systematic Review on Black Pepper (*Piper Nigrum* L.): From Folk Uses to Pharmacological Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, v. 59, n. sup1, p. S210–S243, 27 jun. 2019.

Tambasa. Disponível em <<https://tambasa.com/produtos/>>. Acesso em 16/03/2021.

Tenda atacado. Disponível em<<https://www.tendaatacado.com.br/>>. Acesso em 12/03/2021.

Ultrabrava. Disponível em<<https://instagram.com/molhosultrabrava?igshid=162ykvawq743n>>. Acesso em 01/02/2021.

Vila nova. Disponível em<<https://www.vilanova.com.br/>>. Acesso em 12/03/2021.