



Melhoramento genético participativo de pimentas para o fortalecimento da agricultura sustentável em Minas Gerais

Ficha descritiva *capsicum spp.*

Autor: Rafael dos Anjos Rodrigues

Viçosa-MG

2026

Pimenta Biquinho (*Capsicum chinense*)



Origem:

Brasil.

Tipo da planta:

Subarbusto bem ramificado.

Ciclo da planta:

Perene.

Tamanho da planta:

Porte médio, geralmente até 1,0 m de altura.

Características da planta:

Planta com folhas em forma de lança, de coloração verde vibrante. Produz flores brancas ou levemente arroxeadas.

Características dos frutos:

Frutos pequenos, com ponta afiada. Iniciam com coloração amarela e tornam-se vermelhos quando maduros.

Nível de picância:

Muito baixa a baixa (0 a 1.000 SHU – Escala Scoville).

Clima ideal:

Climas tropical e subtropical. Não tolera frio intenso nem geadas.

Exigência de luz:

Desenvolve-se bem em sol pleno ou meia-sombra.

Início da colheita:

Entre 100 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Utilizada principalmente em conservas, saladas, molhos suaves, pratos decorativos e na culinária gourmet, devido ao sabor adocicado e praticamente sem ardência.

Pimenta Malagueta (*Capsicum frutescens*)**Origem:**

América do Sul.

Tipo da planta:

Subarbusto.

Ciclo da planta:

Perene.

Tamanho da planta:

Planta de pequeno a médio porte, com altura entre 0,8 e 1,2 m.

Características da planta:

Folhas em forma de lança, verdes e brilhantes. Flores brancas ou levemente arroxeadas.

Época de floração:

Primavera e verão.

Características dos frutos:

Frutos alongados e finos, com ponta, medindo de 2 a 5 cm. Iniciam-se verdes e tornam-se vermelhos quando maduros.

Nível de picância:

Alta (30.000 a 100.000 SHU).

Clima ideal:

Clima quente, tropical e subtropical. Não tolera frio intenso nem geadas.

Exigência de luz:

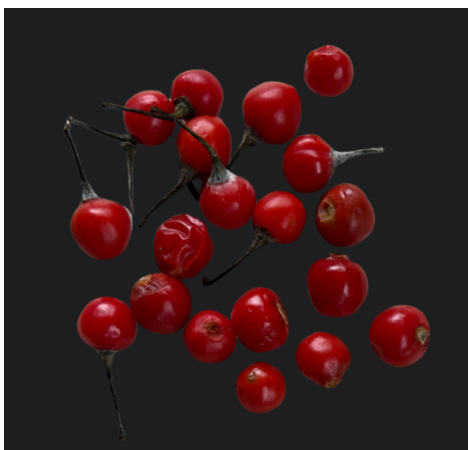
Sol pleno ou meia-sombra.

Início da colheita:

Entre 100 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Amplamente utilizada na culinária brasileira no preparo de molhos, temperos, carnes, feijão e conservas.

Pimenta-bode Vermelha (*Capsicum chinense*)

Origem:

Brasil.

Tipo da planta:

Subarbusto.

Ciclo da planta:

Perene.

Tamanho da planta:

Porte médio, podendo atingir cerca de 1,0 m de altura.

Características da planta:

Planta arbustiva, bastante ramificada, com folhas verdes, brilhantes e em forma de lança. Flores brancas.

Época de floração:

Primavera e verão.

Características dos frutos:

Frutos curtos e arredondados, com leve ponta. Iniciam verde-claro ou amarelados e tornam-se vermelhos quando maduros, medindo de 2 a 4 cm.

Nível de picância:

Médio a alto (30.000 a 50.000 SHU).

Clima ideal:

Clima quente, tropical e subtropical. Não tolera frio intenso nem geadas.

Exigência de luz:

Sol pleno ou meia-sombra.

Início da colheita:

Entre 90 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Muito utilizada na culinária brasileira, especialmente no preparo de carnes, feijão, pamonha salgada, molhos e conservas, devido ao aroma intenso e sabor marcante.

Pimenta Habanero (*Capsicum chinense*)



Origem:

América Central e Caribe.

Tipo da planta:

Subarbusto.

Ciclo da planta:

Bianual, podendo produzir por mais de dois ciclos quando bem manejada.

Tamanho da planta:

Porte médio, atingindo aproximadamente 1,0 m de altura.

Características da planta:

Planta vigorosa, com folhas verdes e brilhantes.

Época de floração:

Primavera e verão.

Características dos frutos:

Frutos enrugados, de formato variável (arredondado a levemente cilíndrico), com ponta. Medem cerca de 4 a 5 cm de comprimento e 3 a 4 cm de diâmetro. Verdes quando imaturos e vermelhos quando maduros. Polpa levemente adocicada e aroma intenso.

Nível de picância:

Muito alto (100.000 a 350.000 SHU).

Clima ideal:

Clima quente, tropical e subtropical. Altas temperaturas e boa insolação intensificam a pungência. Não tolera frio intenso nem geadas.

Exigência de luz:

Sol pleno ou meia-sombra.

Início da colheita:

Entre 90 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Utilizada no preparo de molhos, vinagretes, conservas e produtos fermentados. Também pode ser empregada como repelente natural no controle de pragas.

Pimenta Murupi Amarela (*Capsicum chinense*)

Origem: Brasil, especialmente a região Norte.

Tipo da planta:

Arbusto.

Ciclo da planta:

Semiperene.

Tamanho da planta:

Pode atingir até 1,2 m de altura, com copa entre 1,0 e 1,5 m de diâmetro.

Características da planta:

Planta vigorosa, arbustiva e bem ramificada, com bom volume de copa.

Época de floração:

Primavera e verão, em regiões de clima quente.

Características dos frutos:

Frutos do tipo baga, de formato cônico e alongado, medindo entre 2 e 6 cm. Verdes quando imaturos e amarelos quando maduros.

Nível de picância:

Alta (50.000 a 100.000 SHU).

Clima ideal:

Clima quente e tropical. Não tolera frio intenso nem geadas.

Exigência de luz:

Sol pleno ou meia-sombra.

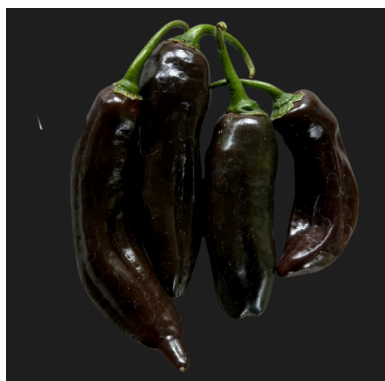
Início da colheita:

Entre 55 e 60 dias após o transplante; cerca de 90 dias desde a germinação.

Uso da pimenta:

Muito utilizada na culinária regional do Norte do Brasil, principalmente em molhos, peixes, carnes e conservas.

Pimenta Aji Panca (*Capsicum chinense*) *Obs.: Há divergência taxonômica na literatura, sendo também classificada por alguns autores como *Capsicum baccatum*.



Origem:

Peru.

Tipo da planta:

Subarbusto.

Ciclo da planta:

Semiperene.

Tamanho da planta:

Porte médio, com crescimento arbustivo.

Características da planta:

Planta vigorosa, exigente em luminosidade e temperaturas acima de 15 °C para bom desenvolvimento vegetativo e floração.

Época de floração:

Primavera e verão, variando conforme região e manejo.

Características dos frutos:

Frutos de coloração vermelho-escura a bordô quando maduros, com polpa espessa. Sabor complexo, levemente adocicado e aroma frutado. Amadurecem entre 35 e 55 dias após a floração.

Nível de picância:

Baixa (1.000 a 5.000 SHU).

Clima ideal:

Clima ameno a quente, com temperaturas acima de 15 °C.

Exigência de luz:

Sol pleno ou ambientes com alta luminosidade.

Início da colheita:

Aproximadamente 120 dias após o plantio, com produção prolongada.

Uso da pimenta:

Muito utilizada na culinária peruana em molhos, pastas, marinadas e pratos

tradicionais, valorizada pela cor intensa e profundidade de sabor, com baixa ardência.

Pimenta Rocotó (*Capsicum pubescens*)



Origem:

América do Sul, com destaque para o Peru e regiões dos Andes, onde é muito utilizada na culinária tradicional.

Outros nomes:

Rocoto, Locoto.

Tipo da planta:

Planta arbustiva, de crescimento vigoroso.

Ciclo da planta:

Perene, podendo produzir por vários anos em regiões de clima ameno.

Tamanho da planta:

Planta de grande porte, podendo atingir cerca de 1,5 metro de altura e formar arbustos largos quando bem desenvolvida.

Como é a planta:

Planta resistente, com folhas verdes e flores grandes em formato de sino, que podem ser brancas, rosadas ou arroxeadas. Destaca-se por tolerar melhor o frio em comparação com outras pimentas.

Como é o fruto:

Frutos grandes e arredondados, semelhantes a uma maçã ou tomate pequeno, medindo cerca de 6 a 8 cm. Possuem casca grossa e polpa suculenta. A coloração pode ser

vermelha, amarela, laranja ou roxa. As sementes são pretas, característica marcante dessa pimenta.

Nível de picância:

Alta, variando entre 30.000 e 100.000 SHU (Escala Scoville).

Clima ideal:

Clima ameno e regiões de altitude. Suporta temperaturas mais baixas e até geadas leves.

Luz:

Produz bem em sol pleno ou meia-sombra, especialmente em regiões mais quentes.

Início da colheita:

A colheita inicia, em média, entre 120 e 150 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Muito utilizada na culinária peruana e andina, principalmente em pratos tradicionais como o rocoto relleno, além do preparo de molhos, conservas, refogados e pratos grelhados. Devido à polpa grossa e úmida, não é indicada para secagem, sendo mais usada fresca ou cozida.

Pimenta de Cheiro Bege (*Capsicum chinense*)



Origem:

Brasil, com maior ocorrência nas regiões Norte e Nordeste, onde é amplamente utilizada na culinária regional.

Outros nomes:

Pimenta-de-cheiro, pimenta-cheirosa.

Tipo da planta:

Planta arbustiva, de crescimento médio.

Ciclo da planta:

Perene, podendo produzir por mais de um ano em regiões de clima favorável.

Tamanho da planta:

Planta de porte médio, geralmente entre 60 cm e 1 metro de altura.

Como é a planta:

Planta vigorosa, com folhas verdes e flores pequenas de coloração branca.

Como é o fruto:

Frutos com reentrâncias, de tamanho médio, medindo cerca de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. Possuem polpa fina, são ocos por dentro e apresentam poucas sementes.

Nível de picância:

Baixa, variando entre 200 e 1.000 SHU (Escala Scoville).

Clima ideal:

Clima quente a ameno, com boa adaptação às regiões tropicais.

Luz:

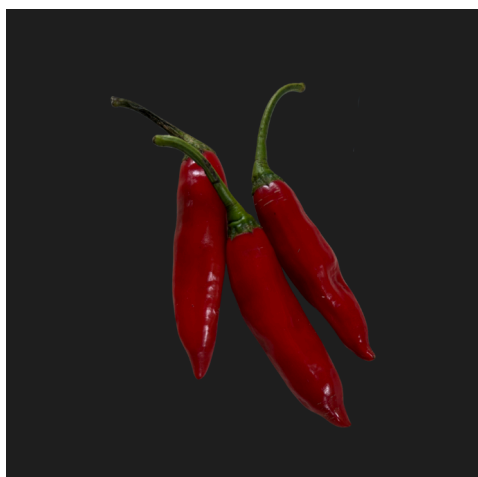
Produz bem em sol pleno, podendo tolerar meia-sombra.

Início da colheita:

A colheita inicia, em média, entre 90 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Muito utilizada na culinária do Norte do Brasil, especialmente no preparo de peixes. No Centro-Oeste, é comum em pratos tradicionais como o empadão goiano e pamonhas salgadas.

Pimenta Dedo-de-Moça (*Capsicum Baccatum*)**Origem:**

Nativa da América do Sul, adaptou-se muito bem ao clima brasileiro.

Outros nomes:

Pimenta vermelha.

Tipo da planta:

Planta arbustiva, bem ramificada.

Ciclo da planta:

Perene, podendo produzir por mais de um ano em condições favoráveis.

Tamanho da planta:

Pode atingir entre 0,5 m e 1,20 m de altura.

Como é a planta:

Planta vigorosa, com folhas verdes e boa produção de frutos ao longo dos ramos.

Como é o fruto:

Frutos pequenos, de formato alongado, que ficam vermelhos quando maduros.

Nível de picância:

Baixa a média, variando conforme a variedade cultivada.

Clima ideal:

Clima quente a ameno, com boa adaptação às condições brasileiras.

Luz:

Necessita de sol pleno para boa produção.

Início da colheita:

A colheita inicia, em média, entre 90 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Utilizada na alimentação, principalmente fresca ou em conservas, para dar sabor e leve ardência aos alimentos.

Pimenta Ova de Aruanã (*Capsicum Chinense*)

Origem: Brasil, com maior presença na região Amazônica.

Outros nomes:

Olho-de-peixe.

Tipo da planta:

Planta arbustiva, bastante produtiva.

Ciclo da planta:

Perene em condições favoráveis, podendo produzir por mais de um ano.

Tamanho da planta:

Porte médio, geralmente entre 60 cm e 1 metro de altura.

Como é a planta:

Planta ramificada, com folhas verdes e flores pequenas de coloração branca.

Como é o fruto:

Frutos muito pequenos, arredondados a levemente ovalados, com cerca de 3 cm de comprimento. Quando maduros podem apresentar coloração amarela, vermelha, laranja ou salmão.

Nível de picância:

Alta, variando aproximadamente entre 50.000 e 150.000 SHU (Escala Scoville).

Clima ideal:

Clima quente e úmido, típico de regiões tropicais.

Luz:

Produz melhor em sol pleno.

Início da colheita:

Entre 90 e 120 dias após o plantio.

Uso da pimenta:

Muito utilizada em molhos, conservas e pratos típicos da região amazônica.