

CULTIVO ORGÂNICO DE PIMENTA-ROSA (*Schinus terebinthifolius Raddi*) E DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL ACRESCIDO DE PIMENTA ROSA

WILKOMM, Vinícius Estevão¹(vinicius.wilkomm@gmail.com), **VIEIRA, Maria do Carmo**²(mariavieira@ufgd.edu.br); **HEREDIA ZÁRATE, Néstor Antonio**²(nestorzarate@ufgd.edu.br); **MELO, Rogerio Macedo**³(rogeriomelo17@hotmail.com); **CARNEVALI, Thiago de Oliveira**⁴(thiagocarnevali@live.com), **FERREIRA, Felipe**⁵(lipe.ferrera@hotmail.com).

¹Discente do curso de Agronomia da UFQD – Dourados; PIBITI-UFQD.

²Professores da Faculdade de Ciências Agrárias, UFQD – Dourados; Bolsistas PQ CNPq.

³Mestrando da Faculdade de Ciências Agrárias, UFQD – Dourados.

⁴Pós-doutorando da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais, UFQD - Dourados.

⁵Bolsista Extensão, UFQD - Dourados.

O objetivo do trabalho foi avaliar a produção de frutos das plantas de pimenta rosa, em relação a duas épocas de colheita, e sensorialmente a adição do fruto em queijo minas frescal. As plantas de pimenta rosa foram cultivadas a campo com resíduos orgânicos em diferentes formas de adição ao solo. O cultivo foi em solo submetido ao uso dos seguintes resíduos orgânicos: cama de frango semidecomposta e composto OrganoSuper®, adicionados ao solo em cobertura (10 t ha⁻¹), incorporado (10 t ha⁻¹) ou em cobertura (5 t ha⁻¹) + incorporado (5 t ha⁻¹). Os tratamentos foram arrançados como fatorial 2 (resíduos) x 3 (forma de adição) + 2 (testemunhas, sem resíduo), no delineamento experimental blocos casualizados, com cinco repetições. A avaliação sensorial do queijo foi realizada com 20 julgadores. Foram aplicados dois testes: aceitação, utilizando escala hedônica de 9 pontos, e intenção de compra. Nesta avaliação o queijo de pimenta rosa com coagulação enzimática obteve ótima aceitação, com índice de aceitabilidade em torno de 85,92%, e 80% de intenção de compra, caso estivessem à venda no mercado. Em geral, o uso dos resíduos orgânicos resultaram em plantas mais bem desenvolvidas e com maiores produções de frutos no primeiro ano de cultivo. O Organosuper® na forma em cobertura mais incorporada resultou em maior produção de frutos da pimenta rosa no primeiro ano de cultivo. A formulação de queijo minas frescal condimentado com pimenta rosa teve boa aceitação sensorial, com elevado índice de aceitabilidade e intenção de compra para as duas formulações, coagulação ácida e enzimática. Isto demonstra que os consumidores anseiam por produtos com sabores diferenciados no mercado, e que ambas formulações têm potencial para comercialização. Desta forma, concluímos que o fruto de pimenta rosa é uma alternativa viável na elaboração de produtos alimentícios.

Palavras-chave: : cama de frango, adubo orgânico, tratos culturais, pimenta rosa.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Tecnológica (PIBITI) da UFQD pela bolsa concedida; ao CNPq e FUNDECT, pelo suporte financeiro.