

# Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em [www.ufmg.br/ciencianoar](http://www.ufmg.br/ciencianoar)

## APIMENTADO

11 - 12ª etapa

As pimentas são apreciadas no mundo inteiro, existindo em variados tamanhos, cores, formatos e sabores. Uma das pimentas que consumimos no Brasil tem o mesmo nome de um condimento indiano, mas a pimenta nativa da Índia (conhecida como pimenta-do-reino) é bem diferente daquela que é cultivada no continente americano.

A palavra “pimenta” tornou-se popular na América porque Cristóvão Colombo, quando aqui chegou, estava tão convencido de ter chegado às Índias que deu o nome de pimenta a certas plantas cultivadas pelos índios Arawak. Contudo, esse era o nome de um condimento nativo da Índia inteiramente diferente das frutinhas do Novo Mundo.

A princípio, os europeus não gostaram muito da ardência da pimenta, mas os portugueses passaram a gostar tanto que começaram a cultivar pimenta no Brasil, principalmente em Pernambuco. Cerca de cinquenta anos após as viagens de Colombo, a pimenta americana também começou a ser cultivada no Oriente.

A pimenta tornou-se tão apreciada no mundo que, em 1912, o químico norte-americano Wilbur Scoville criou uma escala para medir sua intensidade, ou seja, seu ardor, o qual se deve a um composto químico chamado “capsaicina”. Esse composto estimula os mesmos sensores neurais da língua e da pele que são responsáveis por detectar aumento de temperatura. Por isso, no contato com a pimenta, tem-se a sensação de calor.

Diferentemente da pimenta americana, a pimenta-do-reino tem um composto químico chamado “piperina”, que é capaz de liberar a endorfina, um analgésico produzido por nosso próprio corpo. Esse composto, ao ser consumido, também provoca ardência, mas em escala muito menor do que as pimentas que contêm capsaicina.

E você - já se esquentou ao comer uma pimenta bem ardida?



*Texto escrito por Gustavo Henrique Alves Pereira para o programa Pitadas de Ciência, da Rádio UFMG Educativa 104,5FM e adaptado por Gabriel Rodrigues e Maria Eliza Nogueira.*

Ilustrado por Nicolas de Melo Maia