Química das coisas boas: os pimentos de Padrón

Os pimentos de Padrón (*Capsicum annuum*L.) pertencem à grande família dos pimentos, malaguetas e piri-piris originária na América do Sul. Na Galiza, estes pimentos são colhidos ainda imaturos e não são, em geral, picantes. Para além do estado de maturação, o seu sabor característico resulta provavelmente do clima, selecção das sementes e métodos de cultivo. De facto, invernos amenos, verões temperados e chuva abundante parecem dar origem a um menor conteúdo em hidratos de carbono e maior percentagem de amido em relação às variedades da América do Sul. Por outro lado, o tratamento cuidadoso e a colheita precoce evitam o *stress* vegetal responsável pela produção de capsaicina (o composto responsável pelo sabor picante).

Com mais de noventa por cento de água e uma quantidade relativamente baixa de lípidos e hidratos de carbono, a presença dos ácidos málico, oxálico e quínico manifesta-se no subtil sabor ligeiramente amargo. Para além disso, embora a capsaicina presente quase não seja detectada na boca, a pequena quantidade disponível poderá ainda (especulo eu) interagir com os receptores celulares dopamínicos, contribuindo para aumentar as sensações agradáveis. Finalmente, o azeite usado na sua fritura, o sal grosso e o odor característico, resultante de ficarem ligeiramente queimados, completam o prazer.

Sabe-se hoje que o sal em excesso e alguns compostos presentes nos alimentos *queimados* aumentam o risco de cancro entre outras doenças. Existem dúvidas sobre o efeito benéfico ou nefasto da capsaicina. Mas todos os estudos concordam que os pequenos prazeres que diminuem o *stress* e contribuem para uma melhor saúde.

Assim, não tenho dúvidas de que um final de tarde de verão, ou início de Outono, a petiscar uns pimentos e beber uma cerveja na companhia de amigos é um pequeno prazer com *química*! E, estando nós em pleno inverno (embora atípico), a recordação desses momentos é reconfortante.

**Sérgio Rodrigues**

**Professor Auxiliar Departamento de Química FCTUC**

**Referência:**  
*Chemical composition of Padron peppers (Capsicum annuum L.) grown in Galicia (N.W. Spain)*, Lopez-Hernandez J.; Oruna-Concha M.J.; Simal-Lozano J.; Vazquez-Blanco M.E.; Gonzalez-Castro M.J.Food Chemistry 57 (1996) 557-559.