



BOLETIM TÉCNICO - EDIÇÃO Nº01

Data: 08 de Janeiro de 2024.

ISBN: 978-65-84959-56-9

Prefixo Doi: 10.48209/978-65-84959-56-9

<https://www.terried.com/>

CULTIVO DO PEPINO

Natan Cantuária Nunes
Lorena Gracielly de Almeida Souza
Patricia Prado Nasser
Loranny Danielle Pereira de Oliveira
Maria Josiane Martins
Robson Rodrigues dos Santos
Dilson Lucas Fernandes Silva
Elismar Pereira de Oliveira
Renato Martins Alves
Wander Guilherme da Silva Leles
Zilda Cristina Malheiros Lima
Priscila Silva Miranda

Autores



CULTIVO DO PEPINO

Natan Cantuária Nunes

Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Estadual de Montes Claros- Janaúba- MG
natannunescantuaria@gmail.com

Lorena Gracielly de Almeida Souza

Departamento de Fitopatia, Universidade Federal de Lavras- Lavras- MG
lorenagracielly2@gmail.com

Patricia Prado Nasser

Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre- RS
patricianasser@gmail.com

Loranny Danielle Pereira de Oliveira

Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Estadual de Montes Claros- Janaúba- MG
lodanyp@gmail.com

Maria Joasiane Martins

Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Estadual de Montes Claros- Janaúba- MG
josianemartins102012@hotmail.com

Robson Rodrigues dos Santos

Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Centro Universitário FG- Guanambi-BA
robsonrod375@gmail.com

Dilson Lucas Fernandes Silva

Departamento de Fitopatia, Universidade Federal de Lavras- Lavras- MG
dilson.fs@hotmail.com

Elismar Pereira de Oliveira

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista- BA
elismarpdi@hotmail.com

Renato Martins Alves

Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Estadual de Montes Claros- Janaúba- MG
renatoma@outlook.com.br

Wander Guilherme da Silva Leles

Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Estadual de Montes Claros- Janaúba- MG
wandergleles@hotmail.com

Zilda Cristina Malheiros Lima

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista- BA
zildacristina52@hotmail.com

Priscila Silva Miranda

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista- BA
miranda.priscila48@gmail.com

CULTIVO DO PEPINO

INTRODUÇÃO

O pepino (*Cucumis sativus* L.) se origina de regiões montanhosas, na Índia, é uma cultura indicada para regiões tropicais e temperadas. De preferência ser cultivada em temperaturas altas, onde no Brasil se adapta bem no Estado do Pará, porém pode ser cultivado nas regiões de temperatura amenas, sem a ocorrência de frio e geada. Introdução tecnológica na produção em ambientes protegidos ameniza a questão do frio em regiões com produção de pepino, garantindo a oferta do mesmo no mercado o ano todo. O consumo do pepino é feito em sua maioria 'in natura' em saladas, porém também é utilizado para outras finalidades, tendo alta demanda em todo o país.



FOTO: Google Imagens



FOTO: Google Imagens

IMPORTÂNCIA ECONÔMICA

O pepino tem crescimento de importância na comercialização de hortaliças, é consumido em todo o território nacional, em saladas, crua e também em conserva, maneira em que é muito vendido. Além do valor econômico e alimentar, cultivar cucurbitáceas é de grande importância social, devido a geração de empregos diretos e indiretos, por demandar de grande quantidade de mão-de-obra, desde o cultivo até a comercialização.



FOTO: Google Imagens

O pepino em conserva é muito consumido no Brasil, é preparado a base de salmoura (água, vinagre, sal), e apresenta tempo maior de conservação comparado ao ‘in natura’.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

A composição nutricional do pepino conta com carotenos, magnésio, potássio e água. Sendo estas mais abundantes no pepino. Devido a sua riqueza em água, o pepino é refrescante e ajudando na hidratação do organismo. É um bom alimento para ser incluído em refeições principais e intermédias durante os meses de temperaturas mais elevadas. Por apresentar valores energético baixo, pode ser consumido em maiores quantidades.

O magnésio, contribui para a saúde óssea, contribuindo também na diminuição dos níveis de pressão arterial e na proteção contra o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Se trata de um alimento rico em potássio, um mineral que contribui para regular a tensão arterial, o equilíbrio dos fluidos do corpo e a contração muscular.

ORIGEM E BOTÂNICA

O pepino (*Cucumis sativus*) tem sua origem advinda do norte da Índia ou África, regiões quentes, onde ocorrem espécies silvestres. A planta é herbácea, anual, com hastes longas. Apresenta hábitos de crescimento indeterminados, onde a planta se desenvolve no sentido vertical ou prostrado, dependendo da presença ou ausência de suporte. Os ramos apresentam gavinhas, que se fixam a qualquer tipo de suporte. O sistema radicular é superficial.

CLIMA

Se trata de uma espécie de clima quente, que se adapta a temperaturas amenas, porém sendo prejudicada pelo frio e destruída pela geada. Esta é a razão pela qual o plantio é comumente efetuado na primavera verão. Entretanto, no outono –inverno, o fotoperíodo mais curto, juntamente com a baixa intensidade luminosa e as temperaturas noturnas amenas, estimulam a formação de flores femininas. Com isso pode haver elevação da produtividade, em cultivares monóicas, desde que o frio não constitua fator limitante da cultura.

SOLO E PLANTIO

Os solos mais indicados são aqueles areno-argilosos, férteis, ricos em matéria orgânica, bem drenados e que não apresentem acidez elevada.

PLANTIO: A céu aberto, deve-se colocar de três a quatro sementes em cada cova de 1,5 a dois centímetros de profundidade, com espaçamento de 1,5 metro, em um dos lados do sulco.

Durante o inverno, a cultura pode ser cultivada em estufa, onde ocorre pequena elevação de temperatura. Se conduzida durante o verão, o efeito de guarda-chuva, de proteção contra alta pluviosidade, também é favorável. Apenas as cultivares ginóico-partenocárpicas produzem dentro de estufas totalmente fechadas. As demais exigem polinização por abelhas e por isso precisam estar com as laterais abertas.

CALAGEM E ADUBAÇÃO

ADUBAÇÃO: deve-se realizar análise do solo para saber necessidade de calagem, com uso de calcário dolomítico fino. Deve-se ter pH de 5,8 a 6,8. Por cova, deve ser usado de 80 a 100 gramas de adubo químico com fórmula 4-14-8 ou 4-16-8 (NPK).

CULTIVARES

Há dois tipos de plantas de pepino, as utilizadas para consumo fresco (pepinos fatiados) e para serem colhidas. Porém, sob o guarda-chuva destes dois tipos de pepinos, são encontradas muitas variedades diferentes adaptadas às suas necessidades de crescimento. Sendo suaves ou espinhosas, ou tendo muitas sementes, e algumas podem ser mais vinosas no habitat ou nos arbustos.

Os pepinos em conserva costumam ser mais curtos que os fatiados, sendo 3-4 cm longo com pele fina e espinhos. Podem inclusive apresentar a pele estriada com tons de verde escuro a verde claro no final da floração. Geralmente estão prontos para a colheita antes dos prémios de corte, porém a sua colheita é mais curta, em torno de 7 a 10 dias.

Os pepinos fatiados produzem frutos longos, em torno de 7-8 cm, apresentando a pele mais espessa do que as variedades em conserva, sendo esta verde-escuro uniforme, mesmo algumas cultivares tendo uma cor mosqueada. Estes produzem frutos mais tarde do que os pepinos em conserva, porém dão frutos por mais tempo, durante cerca de 4-6 semanas.

PRODUÇÃO DE MUDAS E PLANTIO

PLANTIO: Deve ser a céu aberto, semeando de três a quatro sementes em cada cova de 1,5 a dois centímetros de profundidade, espaçamento de 1,5 metro, em um dos lados do sulco.

Espaçamentos: deve-se distanciar as linhas em estufa de 0,70 a 1,0 m, e entre plantas 0,40 a 0,50 m, se cultivado em linha simples, e 0,60 a 0,70 m se cultivado em linha dupla, sendo que entre as fileiras duplas o espaçamento deve ser de 0,70 a 0,80 m.

Pode-se realizar um cultivo protegido com alta eficiência, desde que garantido a entrada de boa luminosidade. A luminosidade e a temperatura garantem que a planta tenha um melhor desempenho de fotossíntese e um aumento direto na produtividade.

PODAS

A poda deve ser feita de forma que os sugadores que brotam dos caules sejam removidos. A primeira poda deve ser feita quando a planta apresentar de 30 a 60 cm de altura, com intervalo de uma a duas semanas. Pode ser utilizado também grampos para direcionar o crescimento da planta por meio de uma grade.

TRATOS CULTURAIS

Devem ser feitos tratos como irrigações, capinas e desbrotas, com corte dos brotos. A pulverização com inseticidas não é recomendada devido a presença de flores femininas ou masculinas, o pepineiro depende da polinização cruzada realizada por insetos como as abelhas, que fazem o transporte do pólen.

IRRIGAÇÃO

A irrigação deve ser feita com melhor distribuição possível, durante todo o ciclo, sendo evitado o excesso ou o déficit de água, garantindo assim uma produção eficiente e de qualidade. As plantas precisam de mais umidade durante a polinização e o desenvolvimento dos frutos.

CONTROLE DE PLANTAS INVASORAS

É de grande importância realizar a eliminação de plantas invasoras e silvestres que podem servir como hospedeiras secundárias de pragas e doenças. Seja na área ou nas bordaduras.

CONTROLE FITOSSANITÁRIO

Para um eficiente controle fitossanitário é fundamental utilizar combinações de técnicas, desde o uso de defensivos agrícolas, controle cultural e até mesmo a utilização do controle biológico. Podendo ser realizado antes do plantio, tratando as sementes com defensivos.

DOENÇAS

Mancha aurelada *Thanatephorus cucumeris*.
Mofo-branco *Sclerotinia sclerotiorum*.

Nematoide-das-lesões-radiculares *Pratylenchus*
zeae. Podridão abacaxi *Thielaviopsis paradoxa*.

Podridão de raízes *Rhizoctonia* spp. Podridão-
-seca, Murcha de *Fusarium*

PRAGAS

A cultura é altamente suscetível por insetos praga, como os pulgões, como por exemplo *Aphis gossypii* e o *Myzus persicae*, capazes de provocar sérios prejuízos ao agricultor; as brocas, como a *Diaphania nitidalis* e a *Diaphania hyalinata*, que podem atacar desde as folhas.

NEMATÓIDES

Dentre os nematoides que atacam a cultura, se destacam os do gênero *Meloidogyne*, conhecidos como nematóide das galhas, dentre eles os mais prejudiciais são as espécies (*M. incognita*, *M. javanica* e *M. arenaria*) e o nematoide reniforme (*Rotylenchulus reniformes*).

CONSERVAÇÃO PÓS- COLHEITA

O pepino pode ser danificado pós colheita, de acordo com as técnicas de armazenamento, variando de injúrias causadas por estresse de temperatura ou batidas durante o transporte e armazenamento. Para se evitar danos pós colheita, deve-se controlar a temperatura, os tipos de embalagens a serem utilizadas e a forma como o mesmo é armazenado, aumentando assim a sua vida útil de prateleira, e conseguindo manter padrões aceitáveis para comercialização.

MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO

Há a maior aceitação das cultivares híbridas no mercado do Brasil, comparado as cultivares que tem a polinização aberta. As sementes de pepino são bem comercializadas, movimentando milhões de reais por ano.

REFERÊNCIAS

BERGAMIM FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L.; CAMARGO, L.E.A.; REZENDE, J. A. M. Manual de fitopatologia, doenças das plantas cultivadas. 3. ed. São Paulo: 1995. 919 p.

EMATER-DF. Custos de produção: pepino. Disponível em < http://www.emater.df.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=

KUROZAWA, C.; PAVAN, M. A. Doenças das cucurbitáceas. (abóbora, abobrinha, chuchu, melancia, melão, moranga, pepino). In: KIMATI, H.; AMORIM, L.; BERGAMIM FILHO, O. A.; CAMARGO, L. E. A.; REZENDE, J. A. M. Manual de fitopatologia. 3. ed. São Paulo: Ceres, 1997. v. 2, p.325-337.

RIBEIRO, A. C.; GUIMARÃES, P. T. G.; ALVAREZ V., V. H. Recomendação para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação. Viçosa: Comissão de Fertilidade do Solo do Estado de Minas Gerais, 1999. 359 p.

1.ª Edição - Copyrights do texto - Autores e Autoras

Direitos de Edição Reservados à Editora Terried

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.



O conteúdo apresentado nesta obra são de inteira responsabilidade d@s autor@s, não representando necessariamente a opinião da Editora.

Permitimos a reprodução parcial ou total desta obra, considerado que seja citada a fonte e a autoria, além de respeitar a Licença Creative Commons indicada.

Conselho Editorial

Adilson Cristiano Habowski - ***Currículo Lattes***

Adilson Tadeu Basquerote Silva - ***Currículo Lattes***

Alexandre Carvalho de Andrade - ***Currículo Lattes***

Anísio Batista Pereira - ***Currículo Lattes***

Celso Gabatz - ***Currículo Lattes***

Cristiano Cunha Costa - ***Currículo Lattes***

Denise Santos Da Cruz - ***Currículo Lattes***

Emily Verônica Rosa da Silva Feijó - ***Currículo Lattes***

Fabiano Custódio de Oliveira - ***Currículo Lattes***

Fernanda Monteiro Barreto Camargo - ***Currículo Lattes***

Fredi dos Santos Bento - ***Currículo Lattes***

Guilherme Mendes Tomaz dos Santos - ***Currículo Lattes***

Leandro Antônio dos Santos - ***Currículo Lattes***

Lourenço Resende da Costa - ***Currículo Lattes***

Marcos Pereira dos Santos - ***Currículo Lattes***



‘O futuro pertence aqueles que acreditam na beleza de seus sonhos. ’