

# Quiabo

E o frango com quiabo  
nunca mais será o mesmo

De origem africana e trazido para o Brasil juntamente com os escravos, o fruto do quiabeiro, *Abelmoschus esculentus*, é um exemplo de uso de alimentos associado às mais bonitas raízes culturais brasileiras. Sua presença compõe pratos típicos regionais, seja como alimento ritual de festas religiosas como o Caruru - quiabo cozido com camarão seco - prato principal na homenagem da Bahia aos Santos Meninos (São Cosme e São Damião), seja através da tradicional culinária mineira, com o Frango com Quiabo e o Refogado de Carne com Quiabo.

Utilizado nas mais diversas formas de preparo, refogado, frito, cozido ou assado, o quiabo também possui qualidades medicinais e terapêuticas reconhecidas nos tratamentos de doenças do aparelho digestivo.

Em pequenos municípios como São João do Oriente-MG, Laranja da Terra-ES e Piacatu-SP, dentre outras centenas de localidades produtoras, o quiabo se transforma verdadeiramente em ouro-verde, gerando uma grande corrente de desenvolvimento municipal e regional ao fazer a circulação da renda e a oferta de empregos ao longo de nosso imenso interior.

De acordo com o Censo Agropecuário 1996 do IBGE, os maiores estados produtores são MG, SP, SE, RJ, ES, BA e GO, representando 85% da produção nacional de 87,4 mil toneladas.

Sob a coordenação do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP, representantes de diversos setores da cadeia de produção do quiabo aprovaram a Norma de Identidade, Classificação e Padronização do Quiabo, representada graficamente neste *folder*.

Agora, com a identificação no rótulo de suas mais importantes características e qualidades, o quiabo passa a ter nome e sobrenome, podendo ser chamado também de okra, quingombô, quimbombo, gombô, gombo ou abelmosco, de acordo com o seu mercado de destino.

Desta forma, juntamente com as outras hortaliças e frutas com as normas aprovadas pelo Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, o quiabo e os quiabeiros estão prontos para enfrentar os desafios dos novos mercados deste milênio.

Alexandre de Castro Silva  
Engenheiro Agrônomo - Ceasa de Minas Gerais

## PATROCÍNIO



CEASA-MG  
Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A.



0800.11.07.89  
www.eanbrasil.org.br



CENTRAL DE EMBALAGENS LTDA.  
Tel.: (11) 3687-0311



GECAL PLÁSTICOS  
Tel.: (11)4591-2234 www.gecal.com.br

## APOIO

Prefeitura Municipal  
de Piacatu



ELABORAÇÃO:

Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP  
Fones: (11) 3643-3825/3643-3890/3643-3892 Fax.: (11) 3643-3827  
e-mail: cqhor@uol.com.br cqh@ceagesp.com.br

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
1ª Tiragem: 10.000 exemplares  
Data da Impressão : NOV/01



PROGRAMA BRASILEIRO  
PARA A MELHORIA DOS PADRÕES  
COMERCIAIS E EMBALAGENS DE  
HORTIGRANJEIROS

# CLASSIFICAÇÃO DO QUIABO

(*Abelmoschus esculentus* Moench)

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

Craft

Foto da Capa: André Ryoki

# CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a caracterização do produto e a garantia da sua homogeneidade e qualidade. Utilizar a classificação do quiabo é unificar a linguagem do mercado. Produtores, atacadistas, varejistas e consumidores devem ter os mesmos padrões para determinar a qualidade do produto. Só assim, obteremos transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

## GRUPOS



Cilíndrico



Quinado

## SUBGRUPOS



Verde



Roxo

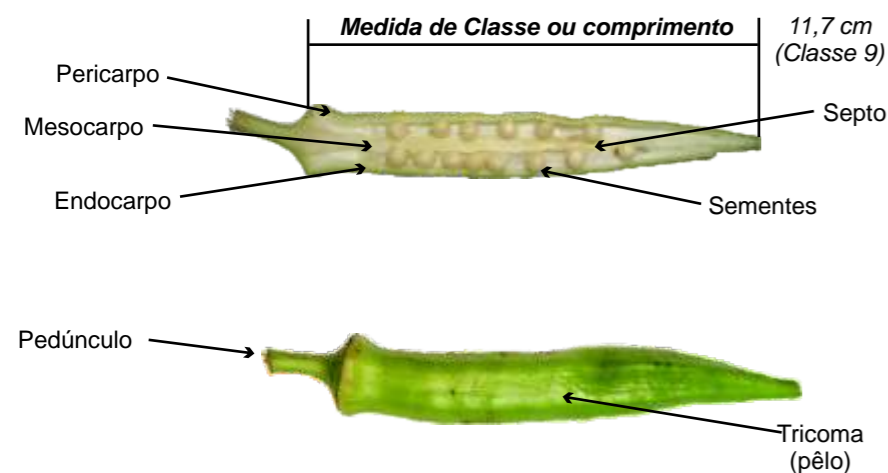
## CLASSE (Comprimento)

Classe	Menor Diâmetro (cm)
5	inferior ou igual a 6
6	maior que 6 e menor ou igual a 9
9	maior que 9 e menor ou igual a 12
12	maior que 12 e menor ou igual a 15

Obs.: É tolerada uma mistura de classes de até 10% dos frutos nas classes imediatamente superior ou inferior.

## MORFOLOGIA

O quiabo é um fruto simples, seco, indeiscente, do tipo cápsula loculicida. O quiabo fresco é um fruto imaturo.



# DEFEITOS

## DEFEITOS GRAVES



Fibroso

Sem pedúnculo

Podridão



Encarçoado



Murcho



Dano por frio



Dano profundo

## DEFEITOS LEVES



Presença de restos florais



Dano superficial



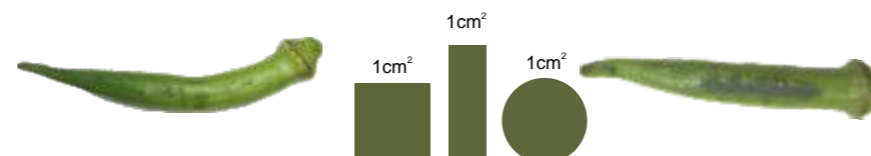
Pedúnculo comprido acima de 1cm



Coloração não característica

## MANCHAS

Alterações superficiais da coloração da superfície do fruto, não importando sua origem. As manchas podem ser de dois níveis:

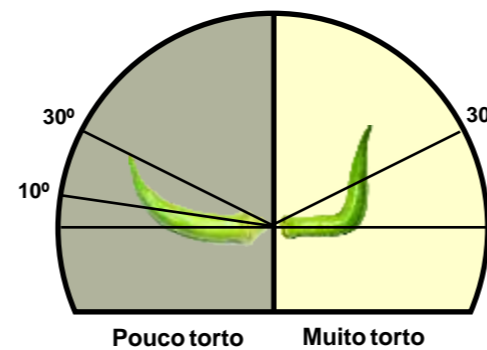


Nível 1: quando a área afetada for inferior ou igual a 1cm<sup>2</sup>

Nível 2: quando a área afetada for superior a 1cm<sup>2</sup>

## TORTUOSIDADE

Ângulo	Tortuosidade
0 a 10°	reto
10° a 30°	pouco torto
> que 30°	torto



# TIPO OU CATEGORIA

O tipo ou categoria é determinado pela porcentagem de ocorrência de defeitos graves, leves, manchas e tortuosidade.

Tabela de Determinação de Tipo ou Categoria de Qualidade				
Categoria	Extra	I	II	III
<b>Defeitos Graves</b>				
Podridão	0%	1%	3%	5%
Outros Graves	0%	3%	10%	50%
<b>Total de Graves</b>	<b>0%</b>	<b>3%</b>	<b>10%</b>	<b>50%</b>
<b>Defeitos Leves</b>				
	5%	15%	50%	100%
<b>Manchas</b>				
Nível 1	5%	10%	100%	100%
Nível 2	0%	5%	10%	100%
<b>Tortuosidade</b>				
Pouco Torto	5%	10%	100%	100%
Muito Torto	0%	1%	10%	100%
<b>Total de Defeitos</b>	<b>5%</b>	<b>15%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## EMBALAGEM

A qualidade do quiabo é feita na roça. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, armazenagem e gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve ser higienizada após cada uso.

## RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é de uso obrigatório e regulamentada pelo Governo Federal. O código de barras é utilizado para captura dos dados nos processos automatizados.

# QUIABO

**Produtor: João Moretti Watanabe**  
**Endereço: Sítio da Malva**  
**Município: Piacatú** **Estado: SP**

**Variedade:**  
**Santa Cruz**

**Grupo:**  
**Cilíndrico X**      **Quinado**

**Subgrupo:**  
**Verde X**      **Roxo**

**Classe:**  
**5 X**      **6**      **9**      **12**

**Categoria:**  
**Extra X**      **I**      **II**      **III**

**Peso líquido:**  
**10 kg**

**Embalado em:**  
**09 / 11 / 01**

**Nº EAN de Artigo:**  
**97891234560011**

(01)97891234560011(13)011109(3100)000016(10)25