

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

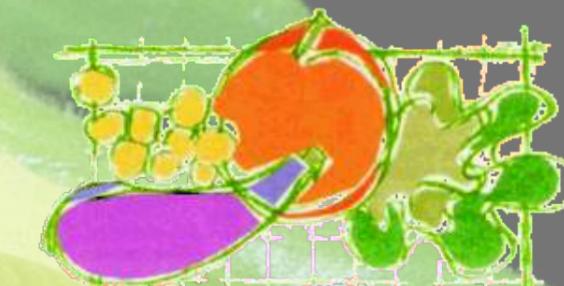
Prefeitura Municipal
de Piacatu



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

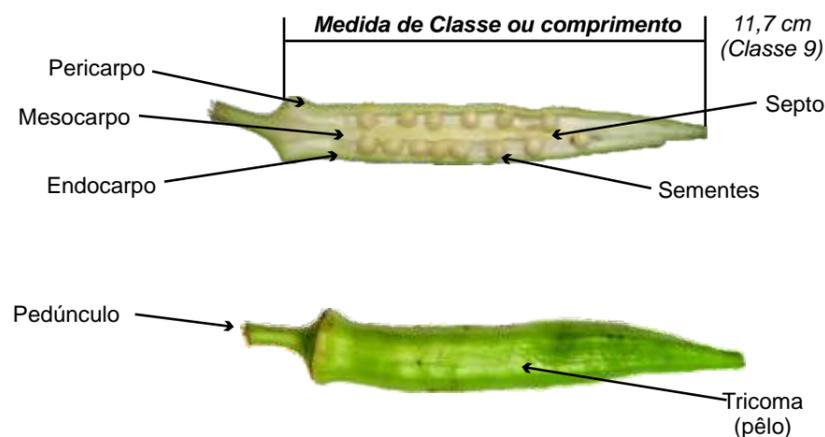
CLASSE (Comprimento)

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



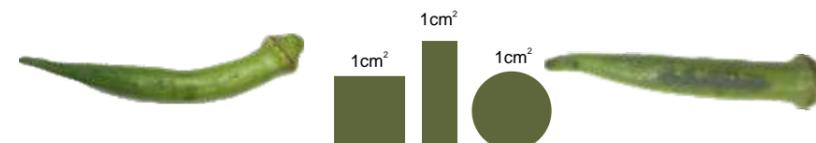
Pedúnculo comprido acima de 1cm



Coloração não característica

MANCHAS

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

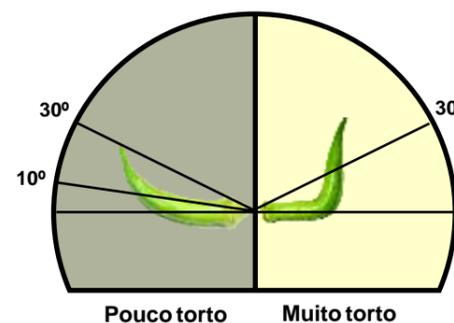


Nível 1: quando a área afetada for inferior ou igual a 1cm²

Nível 2: quando a área afetada for superior a 1cm²

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
Defeitos Graves				
Podridão	0%	1%	3%	5%
Outros Graves	0%	3%	10%	50%
Total de Graves	0%	3%	10%	50%
Defeitos Leves				
	5%	15%	50%	100%
Manchas				
Nível 1	5%	10%	100%	100%
Nível 2	0%	5%	10%	100%
Tortuosidade				
Pouco Torto	5%	10%	100%	100%
Muito Torto	0%	1%	10%	100%
Total de Defeitos	5%	15%	100%	100%

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