



GUIA

2023

DE FRUTAS E HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NA CEASA-DF



CEASA-DF
Qualidade. Solidariedade. Sustentabilidade.



ABACATE

(Persea americana)



CEASA-DF

Guia de frutas e hortaliças

ABACATE
(*Persea americana*)

Brasília, 2023

Diretoria colegiada da CEASA-DF

Presidente: Bruno Sena Rodrigues

Vice-presidente: Dennyel Dantas de Moraes

Diretor técnico-operacional: Fernando Nogueira Cabral dos Santos

Diretor de administração e finanças: Augusto Pedro Silva

Diretor de segurança alimentar e nutricional: Amir Gomes Nogueira

Elaboração

Técnico em comercialização: Elias Almeida dos Reis

Estagiária SEAGRO: Giulianna Alves Damasceno

Engenheiro Agrônomo: Marcos Franco de Paiva Araújo

Revisão

Marcos Franco de Paiva Araújo

Revisão de diagramação

Simone da Silva - Estagiária de Comunicação

Sumário

História	6
Comercialização na CEASA-DF	7
Principais cultivares.....	8
Classificação.....	12
Defeitos.....	14
Embalagem.....	16
Informações Nutricionais.....	17
Agradecimentos.....	19
Referências.....	20

HISTÓRIA

A cultura do abacateiro teve sua origem no México e na América Central, chegando ao Brasil por volta de 1893. Esta fruta já era cultivada antes mesmo da chegada dos colonos espanhóis na civilização asteca.

Hoje, o México é o maior produtor desta fruta, sendo responsável por 33% da produção mundial, seguido pela Indonésia, República Dominicana, Estados Unidos, Colômbia, Peru e Quênia.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO (2019), descrito por ALMEIDA (2022), a produção mundial da fruta em 2019 foi de 7,2 milhões de toneladas, sendo o México o país com maior produção, representando 32,05% deste total, enquanto o Brasil apareceu na sétima posição com uma produção de 243 mil toneladas.

De acordo com o IBGE (2022), o estado com maior produção de abacate em 2021 foi São Paulo com 46,71%, seguido por Minas Gerais com 29,60%, enquanto o Distrito Federal apareceu na nona posição com aproximadamente 1,0% do total produzido.

De acordo com a CEAGESP (2015), o abacate é uma das frutas mais consumidas pelos brasileiros, apresentando consumo per capita de 1 kg ao ano e ocupa o 10º lugar no *ranking* de frutas mais consumidas no Brasil.

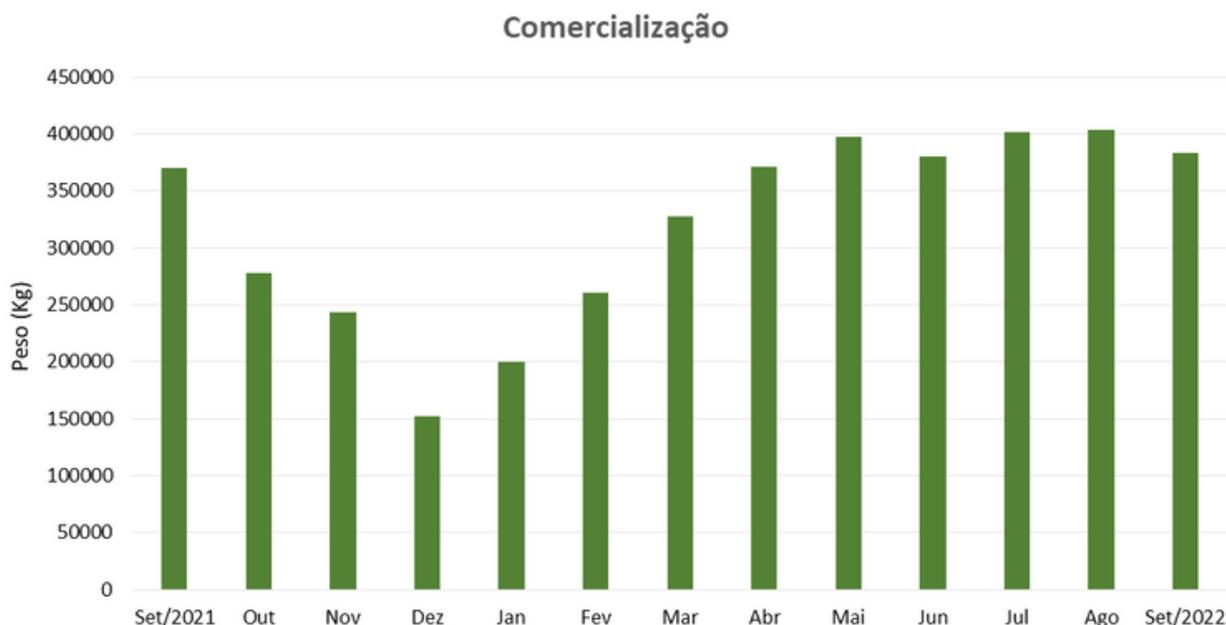
COMERCIALIZAÇÃO NA CEASA-DF

O abacate comercializado no Mercado Livre do Produtor (MLP) da CEASA-DF é produzido localmente no Distrito Federal e nos municípios do Entorno do DF, já o abacate comercializado nos boxes, em sua maioria vem de outros estados, principalmente de São Paulo.

De acordo com dados da Seção de Portaria e Estatística da CEASA-SEPORT, entre set/2021 e set/2022 foram comercializados um volume de 4.089.460 kg de abacate na CEASA-DF (CEASA-DF, 2023).

No tocante ao preço do abacate, no período acima citado, é notável uma variação deste em relação a oferta, ou seja, na época de maior oferta constata-se um menor preço da fruta e vice-versa (Gráficos 1 e 2).

Gráfico 1. Volume de abacate comercializado na CEASA/DF entre set/21 e set/22.



Fonte: (SEPORT/ CEASA-DF)

COMERCIALIZAÇÃO NA CEASA-DF

Gráfico 2. Preço médio do Kg do Abacate na CEASA-DF entre set/21 e set/22.



Fonte: (SEPORT/ CEASA-DF)

PRINCIPAIS CULTIVARES

Embora existam mais de 500 variedades de abacate, na CEASA-DF comercializam-se apenas algumas delas. As cultivares de abacate que foram encontradas na CEASA-DF, são: **Geda, Breda, Fortuna, Margarida, Quintal e Hass.**

De acordo com a CEAGESP (2015), essas cultivares possuem uma certa sazonalidade, logo, o seu período de fornecimento ao consumidor será diferente ao longo do ano.

Abacate Geada



Fonte: Jornal GGN

O abacate Geada possui casca lisa, fina e brilhante. Seu formato é piriforme (forma de pêra), sua polpa é de coloração amarela, com poucas fibras e seus frutos variam de **450g a 550g** (CEAGESP, 2015). Ele é muito procurado devido ao seu baixo teor de gordura quando comparado com outras cultivares.

Seu uso culinário é diverso, podendo ser usado em pratos doces e salgados.

Abacate Fortuna

O abacate Fortuna possui frutos grandes de casca lisa, verde, pouco grossa e fosca. Seu formato é piriforme, sua polpa é de coloração amarela, sem fibras. Seus frutos variam de **600g a 1kg** (CEAGESP, 2015).

Seu uso culinário é diverso, podendo ser usado em pratos doces e salgados.



Fonte: Acervo SEAGRO/CEASA-DF

Abacate Breda



Fonte: Edilson e Gustavo Giacon

O abacate Breda possui casca pouco rugosa, fina e brilhante. Seu formato é elíptico, sua polpa de coloração amarela, sem fibras. Seus frutos variam de **400g a 600g** (CEAGESP, 2015).

Por possuir sabor mais adocicado, este abacate é muito consumido em pratos doces.

Abacate Margarida

O abacate Margarida possui casca rugosa, grossa e fosca. Seu formato é esferóide, sua polpa de coloração verde clara, sem fibras. Seus frutos variam de **600g a 1kg** (CEAGESP, 2015). É considerado a cultivar mais "massuda" (seu caroço é pequeno), ou seja, com mais polpa quando comparada com as outras cultivares.



Fonte: Jardim exótico

Seu uso culinário é diverso, podendo ser usado em pratos doces e salgados.

Abacate Quintal



Fonte: Irmãos Jora

O abacate quintal possui casca lisa, cor verde clara e brilhante. Seu formato é piriforme alongado, sua polpa é amarela, sem fibras. Seus frutos variam de **700g** a **1kg** (CEAGESP, 2015). Se difere das outras cultivares de formato piriforme, pois é mais alongado, formando um tipo de "pescoço".

Seu uso culinário é diverso, podendo ser usado em pratos doces e salgados.

Abacate Hass

O abacate Hass possui casca rugosa, grossa e fosca. Sua coloração é marrom, seu formato é piriforme e sua polpa é amarelada, sem fibras. Seus frutos são pequenos, variando de **100g** a **200g**.

De grande relevância mundial, o famoso "Avocado" é ideal para culinária e pratos como a Guacamole.



Fonte: Safari garden

CLASSIFICAÇÃO

O padrão oficial para a classificação dos produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras), está descrito na Instrução Normativa 69/2018 MAPA (BRASIL, 2018).

Na CEASA-DF a classificação do abacate é feita de acordo com seu tamanho e aparência. Assim, as classificações utilizadas são **Cat 1/Extra** e **Cat 2/Médio**. A primeira classificação diz respeito a um abacate vistoso, bem desenvolvido e sem defeitos. Por outro lado, o abacate **Cat 2/Médio** é aquele que apresenta alguns defeitos leves, aparência inferior e tamanho menor, todavia, pode ser consumido sem a perda de suas características nutricionais.

OBS: os termos "**Cat 1**" e "**Cat 2**" são mais utilizadas pelos permissionários de boxes, enquanto que os termos "**Extra**" e "**Médio**" são mais referenciados pelos produtores.

Abacate Cat 1/Extra

O abacate classificado como **Cat 1/Extra** é aquele abacate considerado "top". Sua casca não possui defeitos como raladuras, ataque de pragas, escurecimento, podridão, etc. Seu aspecto é vistoso e atrai o consumidor.



Abacate Cat 2/Médio

O abacate classificado como **Cat 2/Médio** é aquele que possui pequenos defeitos, que apesar de depreciarem seu valor comercial, não o tornam impróprio para o consumo. Este produto pode ter pequenos defeitos como raladuras, cortes, pequenas manchas escuras e tamanho menor.



Tabela 1. Caracterização e classificação do abacate na CEASA-DF

Variedade	Formato	Tipo de casca	Peso (g)	Classificação
Geada	Piriforme	Lisa	Maior que 550	Cat 1/Extra
			Menor que 550	Cat 2/Médio
Breda	Elíptico	Lisa	Maior que 600	Cat 1/Extra
			Menor que 600	Cat 2/Médio
Fortuna	Piriforme	Média	Maior que 1000	Cat 1/Extra
			Menor que 1000	Cat 2/Médio
Margarida	Esferóide	Rugosa	Maior que 1000	Cat 1/Extra
			Menor que 1000	Cat 2/Médio
Quintal	Piriforme	Média	Maior que 1000	Cat 1/Extra
			Menor que 1000	Cat 2/Médio
Hass	Piriforme	Muito rugosa	Maior que 150	Cat 1/Extra
			Menor que 150	Cat 2/Médio

Fonte: SEAGRO/CEASA-DF

DEFEITOS

Defeitos Leves

Defeitos leves: são defeitos que depreciam o produto e diminuem o valor comercial do abacate, porém não afetam seu consumo.

Principais defeitos leves:

- Dano leve por ataque de pragas (quando atingem somente a superfície da casca);
- Dano mecânico leve (raladuras, cortes superficiais, ponta quebrada, etc);
- Defeito leve de formação.

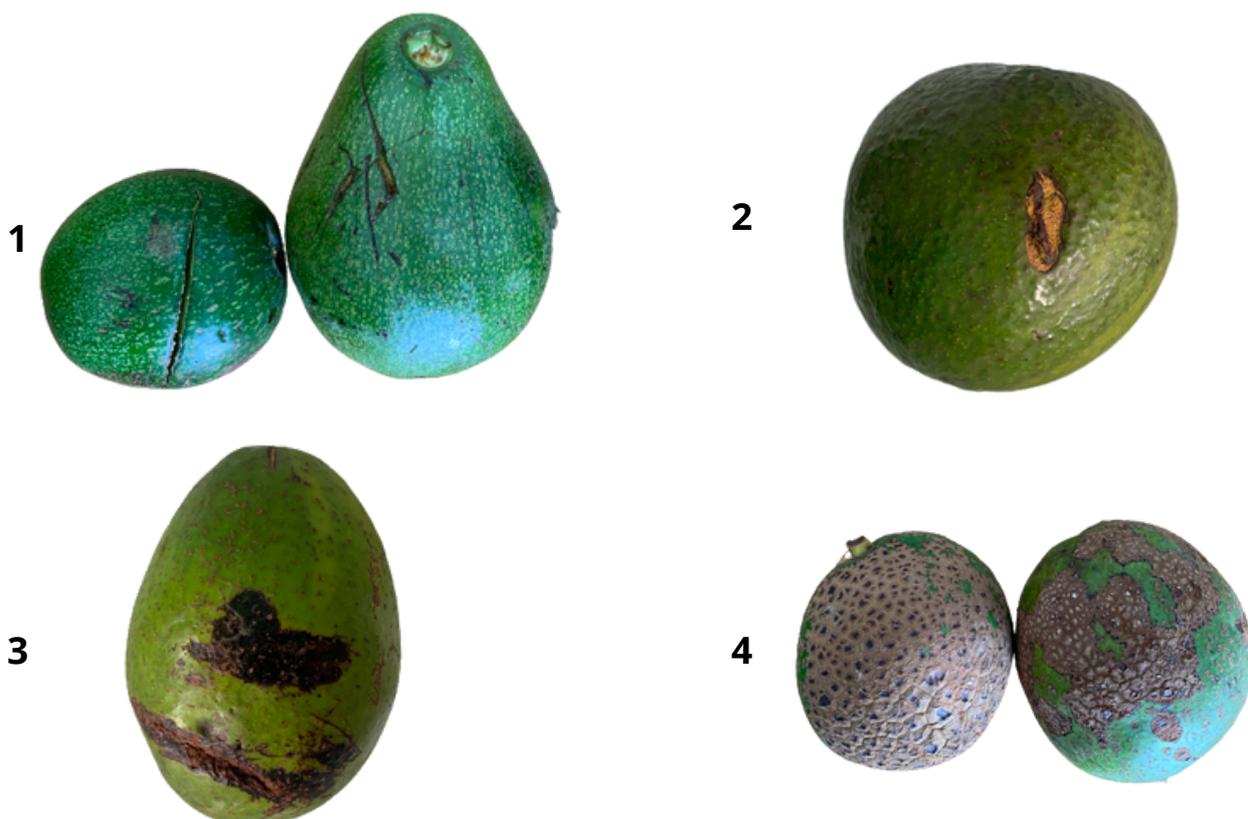


Foto 1. Abacate apresentando cortes. (Acervo SEAGRO/CEASA-DF)

Foto 2. Abacate apresentando raladuras na casca. (Acervo SEAGRO/CEASA-DF)

Foto 3. Abacate apresentando pigmentação preta e cortes na casca. (Acervo SEAGRO/CEASA-DF)

Foto 4. Abacate apresentando sintoma de doença. (Acervo SEAGRO/CEASA-DF)

Defeitos graves

Defeitos graves: são aqueles que comprometem a aparência, a conservação, a qualidade e a valoração do abacate, podendo restringir o consumo ou desvalorizar muito o produto.

Principais defeitos graves:

- Podridão;
- Dano grave por ataque de pragas;
- Corte profundo;

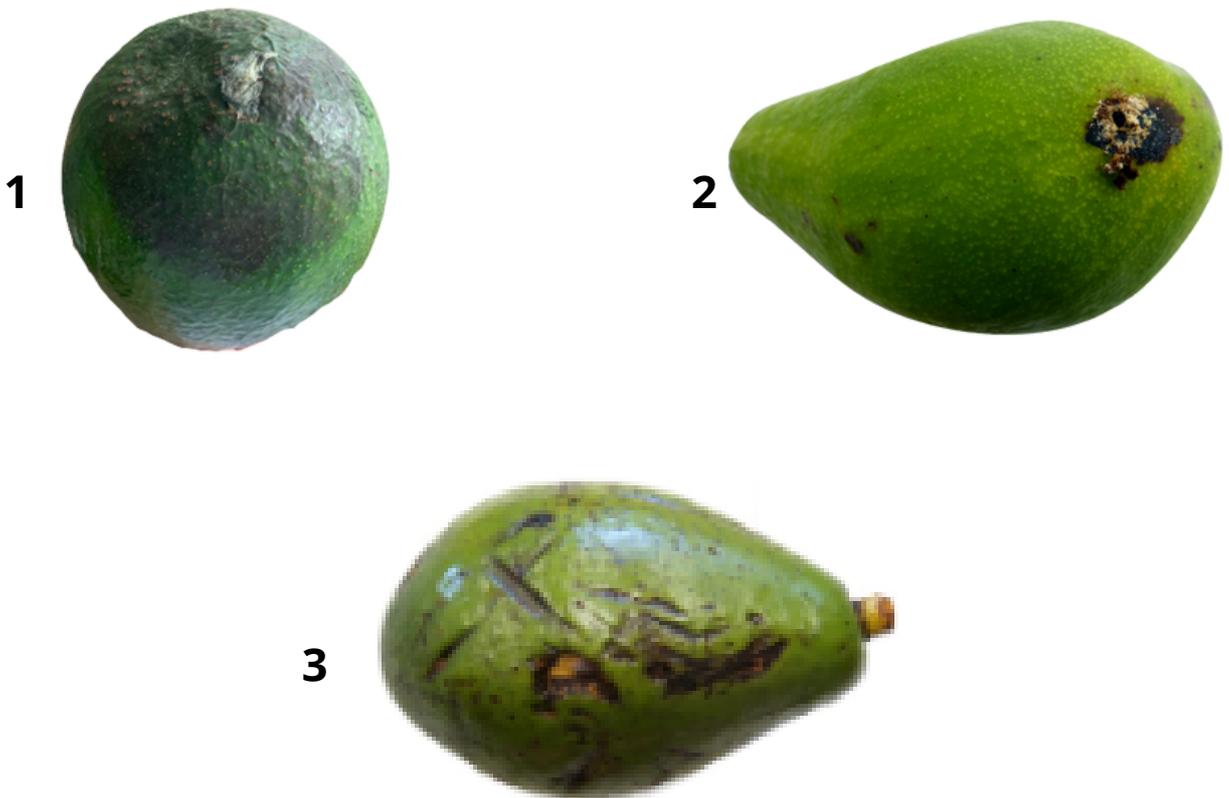


Foto 1. Abacate com podridão (Acervo SEAGRO/CEASA-DF).

Foto 2. Abacate com sinais de ataque por broca (CEAGESP, 2015).

foto 3. Abacate apresentando ferimentos profundos (CEAGESP, 2015).

EMBALAGEM

De acordo com a publicação feita por ARRUDA (2022), a embalagem apropriada é aquela que protege o fruto de injúrias mecânicas. Seja este por impacto, atrito ou compressão. Além disso, permite ventilação e paletização. Em sua maioria, o abacate comercializado na CEASA-DF é vendido em caixas plásticas ou em caixas de papelão com peso de 20kg.



Foto 1: Abacate em caixa plástica de 20kg.



Foto 2: Abacate em caixa de papelão de 20kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

O abacate é um alimento altamente nutritivo. Os nutrientes mais abundantes do abacate contidos em 150 gramas da polpa da fruta (metade de uma unidade) são:

- **Vitamina K** – 39% das necessidades diárias – 31 mcg em metade de um abacate
- **Folatos** – 30% das necessidades diárias – 121 mcg em metade de um abacate
- **Potássio** – 21% das necessidades diárias – 727mg em metade de um abacate
- **Vitamina C** – 25% das necessidades diárias – 15 mg em metade de um abacate
- **Vitamina E** - 15% da recomendação diária – 3,1mg em metade de um abacate.

O abacate é rico em ácidos graxos monoinsaturados

O alto teor de gordura alimentar do abacate é uma das principais características desta fruta. Cerca de 77% das calorias contidas no alimento são advindas dos lipídeos. Entretanto, não se trata de qualquer gordura.

A gordura do abacate contribui também para a absorção de nutrientes

Uma das gorduras saudáveis presentes no abacate é o ácido oleico, conhecido como ômega 9. O ômega 9 é um ácido monoinsaturado capaz de reduzir a inflamação, além de proporcionar benefícios sobre os genes que têm ligação ao câncer, minimizando os riscos de desenvolvimento da doença. Também ajuda a reduzir os níveis de colesterol LDL no sangue. Além disso, a gordura do abacate é bastante resistente à oxidação proveniente do calor, o que faz com que o óleo do abacate seja uma das escolhas mais seguras e saudáveis para se cozinhar.



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Além do valor total dos nutrientes, outro fator muito importante é se nosso organismo é capaz de absorvê-los, bem como de movê-los do trato digestivo para o corpo, possibilitando o uso desses nutrientes.

Determinados nutrientes são solúveis em gordura e necessitam estar combinados com ela para que sejam utilizados. São exemplos destes nutrientes as vitaminas A, D, E e K, bem como antioxidantes como os carotenoides.

Portanto, o abacate não é somente um alimento rico em nutrientes, mas o fato de conter grandes quantidades de gorduras boas é um fator importante para ajudar na absorção desses nutrientes lipossolúveis.



AGRADECIMENTOS

Aos produtores que por meio das valiosas informações transmitidas viabilizaram a confecção deste trabalho relativo à comercialização do abacate na CEASA-DF.

Alberto Ribeiro da Silva;
Erick Toshio Matsumoto;
Bruno Norjo A. Kimura.

Aos funcionários/representantes de cada empresa, que nos ajudaram a entender os procedimentos de classificação adotados na relação comercial com seus clientes na CEASA-DF.

Bruno Sanches, **Rainha Comercial atacadista.**
Hugo Leonardo, **L.A. Ferreti Frutas.**
Miguel Moreira, **Frutaço.**



REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. V. B. Capítulo 2. Mercado interno e externo - variedades comerciais. In: SAMPAIO, A. C.; WHATELY M. C. **Abacaticultura Sustentável**. Ponta Grossa - PR: Atena, 2022. p. 3-11.

ARRUDA, M. C. Capítulo 11. Colheita e pós-colheita de abacates. In: SAMPAIO, A. C.; WHATELY M. C. **Abacaticultura Sustentável**. Ponta Grossa - PR: Atena, 2022. p. 134-145.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 69, de 6 de novembro de 2018. Estabelece o regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Brasília, 2018. p.1-4. Acesso em 14 abr 2023. Acesso em 14 abr 2023.

CEAGESP. **Normas de classificação**. Programa de adesão voluntária, V.13 N.1. 2015.

CEASA-DF, 2023. Informações fornecidas pela Seção de Portaria e Estatística da CEASA/DF-SEPORT. Disponível em: <https://www.ceasa.df.gov.br/informacoes-de-mercado/>. Acesso em: mar, 2023.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. PAM – Produção Agrícola Municipal. 2022. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457#resultado>. Acesso em: 28 abril, 2023.