



Guia de frutas e hortaliças comercializadas na CEASA-DF



CEASA-DF



Goiaba

(*Psidium guajava*)



CEASA-DF

Diretoria colegiada da CEASA-DF:

Petronah de Castro e Silva – Presidente

Dennyel Dantas de Moraes - Vice-presidente

Fernando Modesto Magalhães Vieira – Diretor de Administração e
Finanças

Fernando Nogueira Cabral dos Santos – Diretor Técnico-Operacional

Lidiane de Matos Pires – Diretora de Segurança Alimentar e Nutricional

Elaboração:

Washington Pinheiro Guimarães - Técnico de Comercialização

Indiara Alves Septimio - Nutricionista

Amanda de Souza Santos- Agronomia (Unb) - Estagiária da SEAGRO

Marcos Franco de Paiva Araújo - Engenheiro Agrônomo

Elias Almeida dos Reis - Técnico de Comercialização

Deivid Henrique da Silva Nunes - Apoio Técnico

Revisão:

André Barreto - Assessor de Comunicação

Revisão de diagramação:

Simone da Silva - Estagiária de Comunicação



CEASA-DF

GOIABA (*Psidium guajava*)

História

A goiaba é originária da América do Sul (Risterucci, et al., 2005), de onde foi levada, pelos navegantes europeus para as colônias da África e da Índia e daí para as demais regiões tropicais.

Os maiores produtores mundiais são a Índia, Paquistão, Brasil, Egito, Venezuela e Estados Unidos. Em 2020, o Brasil produziu 566.293 toneladas de goiaba (IBGE).

Nacionalmente os estados que mais se destacam na produção de goiaba são: Pernambuco, São Paulo, Rio de Janeiro que participam com 80% do total produzido (Revista DA FRUTA, agosto 2020).

Segundo a EMATER-DF (2022), a goiaba é a fruta mais produzida no Distrito Federal, com aproximadamente 123 produtores, onde a cidade de Brazlândia responde por 98,68 % de toda a produção local, sendo que o núcleo rural de Alexandre Gusmão é o maior produtor.

Geralmente o público brasileiro tem preferência pela goiaba de polpa vermelha, enquanto o mercado externo prefere a goiaba de polpa branca. Outra característica apreciada pelo público brasileiro são as goiabas de tamanho grande.

A goiaba possui uma infinidade de usos, tais como : elaboração de sucos, compotas, doces, geleias etc.

Nutritiva e versátil na dieta, além de *in natura*, pode ser consumida em diversas preparações na forma de vitaminas, geleias, sucos, compotas.

A COMERCIALIZAÇÃO DE GOIABA NA CEASA-DF

A goiaba comercializada no Mercado Livre do Produtor (MLP) é produzida localmente, principalmente da região de Brazlândia. Já a goiaba comercializada nos boxes, em sua maioria vem de outros estados, principalmente de São Paulo.

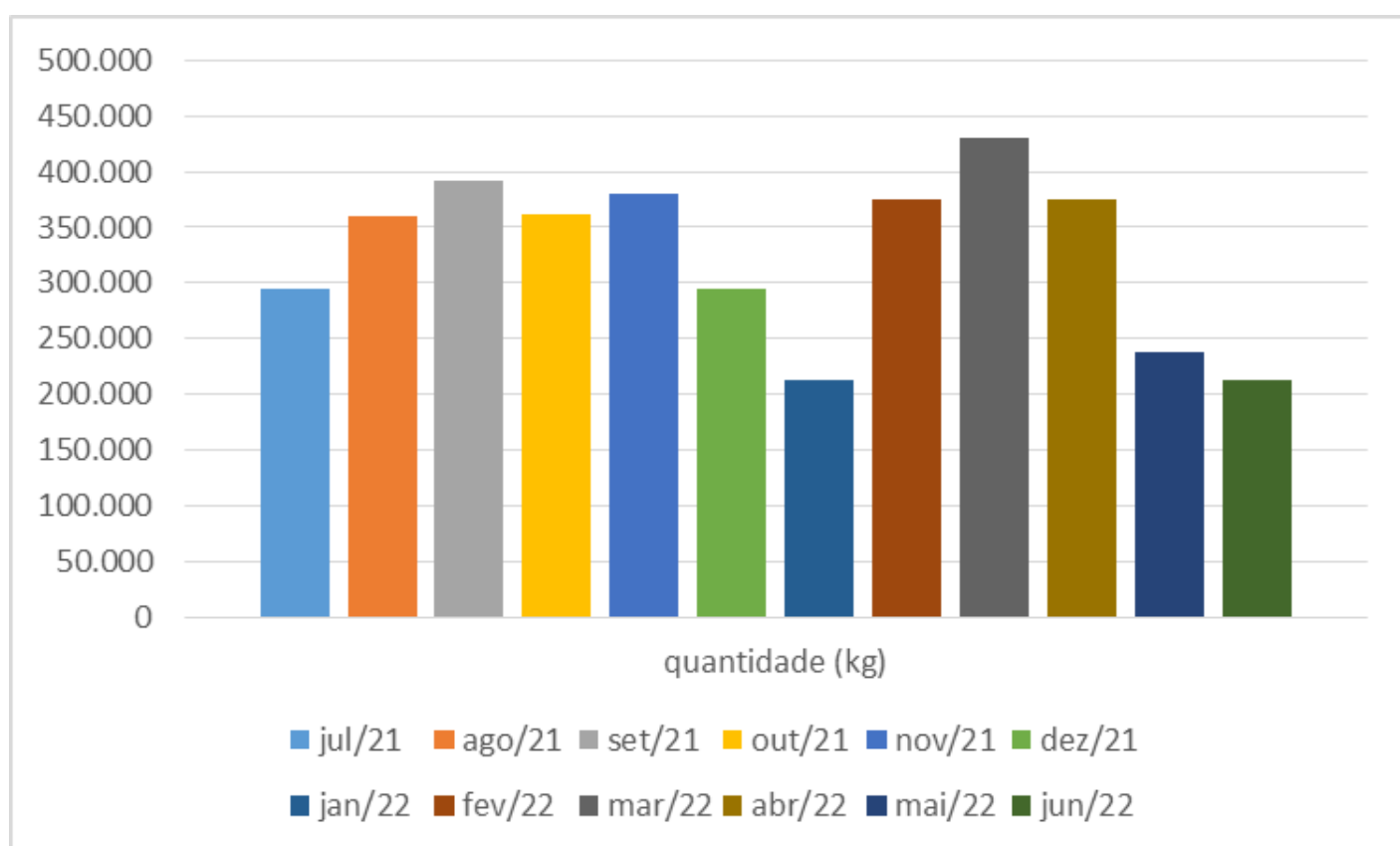
Geralmente nos meses de junho a setembro, a goiaba atinge o melhor preço para os produtores locais, pois devido à menor produção desta fruta e sua baixa disponibilidade no mercado, o preço aumenta significativamente. (Gráfico 1)

Já para os consumidores a melhor época para comprar goiaba na CEASA é de outubro a março, pois a produção aumenta e por consequência o preço do produto baixa significativamente.

De agosto/2021 a julho/2022 foram comercializados 3.332,2 mil toneladas de goiabas na CEASA-DF (GECEN/ CEASA-DF).

A COMERCIALIZAÇÃO DE GOIABA NA CEASA-DF

Gráfico 1. Quantidade mensal comercializada do produto GOIABA no período de JUL-2021 a JUN-2022. (Fonte: Sistema de Informações de Mercado/ CEASA-DF).



PRINCIPAIS VARIEDADES COMERCIALIZADAS NA CEASA-DF

As variedades de goiaba mais comercializadas atualmente são: Pedro Sato, Paluma, Tailandesa e Cortibel.

CARACTERIZAÇÃO DA GOIABA PEDRO SATO

Essa variedade recebe o nome do pesquisador que a desenvolveu. Os frutos apresentam formato ovalado, tamanho grande, variando de 200 a 400 gramas. Apresenta polpa macia, firme, de cor vermelho intenso, com pouca semente. A casca varia de lisa a rugosa e sua coloração é verde-claro. Geralmente amadurece mais rápido que as demais variedades e por isso seu tempo de prateleira é menor.

Quando os frutos estão maduros apresentam aroma (cheiro) agradável e atrativo.

Mais indicada para consumo *in natura*.

Segundo os comerciantes do Mercado Livre do Produtor-MLP, é a variedade mais produzida e apreciada pelo público local, sendo portanto a mais comercializada na CEASA-DF.



Foto: Goiaba Pedro Sato.
Acervo SEAGRO/CEASA-DF



CEASA-DF

CARACTERIZAÇÃO DA GOIABA PALUMA

Os frutos possuem formato ovalado, são grandes, pesando mais que 200 gramas. Possui polpa firme, de cor rosada, bem espessa, variando de 1,3 a 2 cm de espessura. Apresenta grande quantidade de sementes. A casca é rugosa, o que garante maior tempo de prateleira. Seus frutos geralmente possuem cor verde mais intenso. A polpa é saborosa, pois possui grande quantidade de açúcares e baixa acidez.

É a variedade mais cultivada no Brasil, com mais de um milhão de pés plantados em todo o país (Costa & Costa, 2003).

Essa variedade foi desenvolvida para indústria (polpa e suco), mas como possui uma boa conservação na pós colheita vem sendo bastante comercializada para o consumo “*in natura*” (Gonzaga NETO, 2001; KAVATI, 2004).



Foto: Goiaba Paluma.
Acervo SEAGRO/CEASA-DF



CARACTERIZAÇÃO DA GOIABA TAILANDESA

Tailandesa é uma variedade nova e inicialmente foi propagada por sementes trazidas da Tailândia. Seu cultivo vem se expandindo no Brasil.

Os frutos apresentam formato arredondado, são grandes com cerca de 400 a 500 gramas. A polpa é firme, pouco espessa, de cor rosada e possui muita semente. A casca é rugosa, o que aumenta seu tempo de prateleira.

Devido ao tamanho dos frutos é bastante apreciada pelos consumidores.



Fotos: Goiaba Tailandesa.
Acervo SEAGRO/ CEASA-DF



CEASA-DF

CARACTERIZAÇÃO DA GOIABA CORTIBEL

Essa variedade apresenta frutos grandes, de formato periforme (formato de pera), com tamanho variando de 200 a 500 gramas. A polpa é firme, de cor rosada e espessa, e um pouco ácida; os frutos possuem pouca semente. A casca é lisa, no entanto, possui um excelente tempo de prateleira.

A Goiaba Cortibel foi desenvolvida pelo Sr. José Corti e Isabel Corti (Corti + bel) em Santa Teresa (ES) e levou 20 anos para ser desenvolvida.



Fotos: Goiaba Cortibel. Acervo
SEAGRO/CEASA-DF



CEASA-DF

CLASSIFICAÇÃO DA GOIABA COMERCIALIZADA NA CEASA-DF

Para determinar a classificação da goiaba os agricultores levam em conta o tamanho, diâmetro da fruta e o grau de maturação. Nesse sentido, a goiaba comercializada no Mercado Livre do Produtor-MLP é classificada como **extra ou goiabão, grande (primeira), média, madura e madurão.**



CARACTERÍSTICAS DA GOIABA EXTRA OU GOIABÃO

É classificada como extra a goiaba de tamanho grande, variando 300 a 500 gramas, e com diâmetro de 80 a 90 mm. Nessa classificação os frutos são de cor verde (de vez), tamanho uniforme e sem danos profundos e com boa aparência comercial (atrativa). É a goiaba mais bonita e de melhor preço.

Devido seu grau de maturação geralmente a goiaba extra possui um tempo de prateleira de aproximadamente de 05 a 08 dias.



Foto: Goiaba extra ou goiabão



CARACTERÍSTICAS DA GOIABA PRIMEIRA OU GRANDE

As goiabas classificadas como primeira possuem frutos variando de 200 a 250 gramas e diâmetro entre 65 a 75 mm. O que diferencia a goiaba extra da goiaba primeira, é o tamanho do fruto. O grau de maturação é o mesmo.



Foto: Goiaba primeira
Acervo SEAGRO/CEASA-DF



CARACTERÍSTICAS DA GOIABA MÉDIA

Os frutos apresentam tamanhos medianos, variando de 100 a 180 gramas e diâmetro variando de 55 a 60 mm de diâmetro. É a goiaba preferida pelos consumidores de feiras livres .



Foto: Goiaba média.
Acervo SEAGRO/CEASA-DF.



CARACTERÍSTICAS DA GOIABA MADURA

A goiaba classificada como madura, apresenta frutos já completamente maduros, com a casca amarela. Pode apresentar frutos em diferentes estágios de maturação, desde o amarelo com tons esverdeados a completamente amarela. Devido ao estágio de maturação seu tempo de prateleira é reduzido.



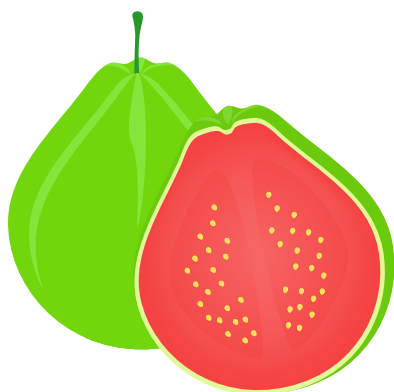
Foto 1 e 2: Goiaba madura. Acervo SEAGRO/CEASA-DF.

CARACTERÍSTICAS DA GOIABA MADURÃO

Os frutos já estão em estágio avançado de maturação, com a polpa mole. Geralmente esse tipo de goiaba é mais procurada por donos de lanchonete para a confecção de sucos e polpas.



Foto: Goiaba madurão. Acervo SEAGRO/CEASA-DF.

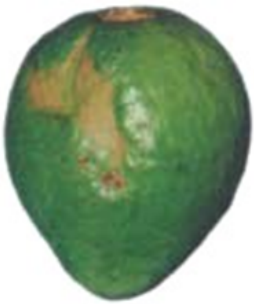


A goiaba madura ou madurão também pode ser utilizada na confecção de doces, como a goiabada. Isso se deve a sua maior doçura.

DEFEITOS LEVES

São danos e defeitos superficiais que não inviabilizam o consumo e/ou a comercialização, mas prejudicam a aparência e a qualidade do produto e consequente afeta o valor comercial.

Os principais defeitos leves encontrados em goiabas são: lesão cicatrizada, manchas, dano superficial e frutos amassados.



Lesão Cicatrizada: São lesões de origem indeterminada cuja área individual ou em conjunto supere 1cm² sem afetar a polpa. Presença de tecido suberizado



Manchas: Alterações da coloração normal da casca cuja área individual ou em conjunto supere 1cm².



Dano Superficial: São lesões que não rompem a epiderme (casca), de origem diversa (mecânica, pragas, etc), cuja área individual ou em conjunto supere 1cm², com coloração verde escura característica.



Amassado: são danos provocados por danos físicos e mecânicos, provocando o desvio da forma característica da cultivar.

DEFEITOS GRAVES

Os defeitos graves são aqueles que inviabilizam a comercialização e o consumo do alimento. Os principais defeitos graves da goiaba são:

- Fruto imaturo;
- Danos profundos;
- Podridão;



Foto: fruto imaturo

Fruto imaturo:

Este fruto apresenta sabor desagradável e foi colhido antes de sua maturação.



Foto 2: Dano profundo.

Dano profundo:

São lesões não cicatrizadas de origem diversa, que rompe a epiderme (casca), como: pragas, cortes, roedores etc.



Foto 3: Podridão

Podridão:

Dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.



EMBALAGEM/PESO

A goiaba produzida em Brasília e entorno é comercializada em caixas plásticas de 20 kg.

As goiabas vindas do estado de São Paulo geralmente vem embaladas em caixas de papelão e caixas plásticas de 6 kg.



Foto : Goiabas em caixas plásticas de 20 kg.



Foto : Goiabas em caixas de papelão de 6 kg.



Foto : Goiabas em caixas plásticas de 6 kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

O sabor e o valor nutritivo da goiaba podem variar de acordo com a variedade. Contudo, é considerada uma das mais completas e equilibradas frutas, no que diz respeito ao valor nutritivo. Em 100g (1 unidade) de goiaba vermelha obtemos apenas 54 kcal, além disso, destacam-se os micronutrientes como **cálcio** (4mg em 100g), **fósforo** (15mg em 100g), e **potássio** (198 mg em 100g). A goiaba com polpa vermelha também é rica em **vitamina C** (80,6mg em 100g).

Os mais recentes estudos acrescentaram um elemento fundamental às propriedades nutricionais da goiaba vermelha: o **licopeno**, um carotenoide que confere a cor avermelhada à polpa.

A goiaba vermelha brasileira oferece aproximadamente o dobro dos valores de **licopeno** observados no tomate. Em 100g (1 unidade de goiaba vermelha) encontramos 24,5 mg de licopeno que é **duas vezes** a necessidade diária.

Licopeno como agente na prevenção de doenças crônicas.

As doenças crônicas não transmissíveis – DCNT (doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e doenças respiratórias crônicas) representam um dos principais desafios de saúde pública, tanto pela alta prevalência como pela rapidez com que adquiriram destaque como principais causas de morte no Brasil e no mundo.

O licopeno é um potente antioxidante, ou seja, quando absorvido pelo organismo, ajuda a impedir e a reparar danos causados às células pela ação de radicais livres.

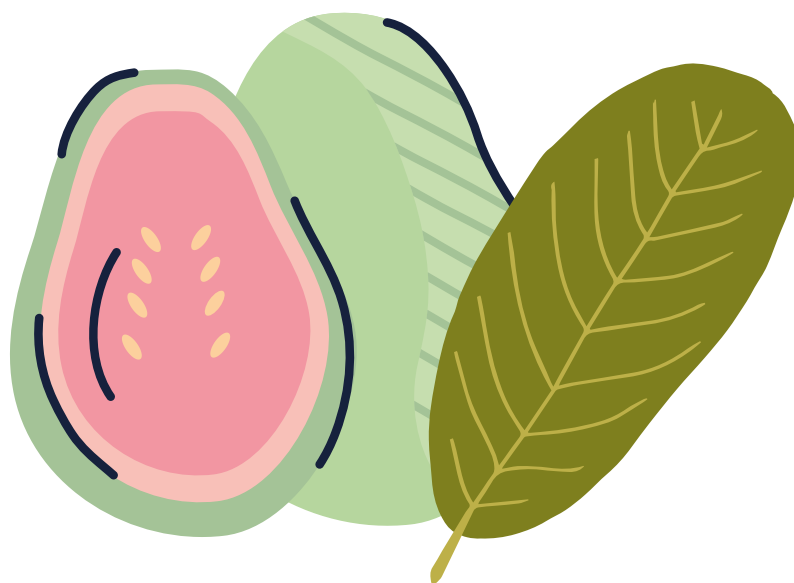
Pesquisas atuais comprovam como o licopeno ajuda no combate ao câncer de mama e câncer de próstata, além de reduzir em 32% o risco de câncer de pulmão em não fumantes. O licopeno também se mostrou eficiente na redução do risco de infarto do miocárdio, e na diminuição dos níveis de LDL (colesterol ruim).



CURIOSIDADES

Segundo cultura popular, as folhas da goiaba possuem efeitos antimicrobianos e anti-inflamatórios, ajudando a acelerar a cicatrização. O segredo para usá-las é fervê-las em água quente e, quando mornas, colocá-las sobre a área desejada. Diabéticos que, normalmente, têm os pés ressecados pela ação da doença podem utilizar o chá na região.

Problemas intestinais também são controlados com um chá da fruta. Pedacos picados do broto da goiaba em água quente produzem um composto capaz de agir no combate à diarreia.



AGRADECIMENTOS

Agradecimentos especiais aos permissionários:

Alberto Ribeiro da Silva - Produtor Rural

Cláudio Alberto Yamada - Produtor Rural

Márcio Toshio Yamagata - Produtor Rural

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fundação de pesquisa (FAEP)- Goiaba. Link do site: <http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm>. Acesso em: 31/10/2022.

Revista campo e negócios. . Link do site: <https://revistacampoenegocios.com.br/principais-variedades-de-goiana/>. Acesso em: 31/10/2022.

Revista da fruta. Link do site: www.revistadafruta.com.br. Acesso em: 31/10/2022.

CEAGESP- Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Link do site: - <https://ceagesp.gov.br/hortiescolha/hortipedia/goiana/>. Acesso em: 31/10/2022.

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Versão 4. Unicamp, São Paulo, 2011.

Lycopene as an antioxidant agent. Najua Juma Ismail Esh ShamiI; Emília Addison Machado MoreiraII



CEASA-DF

2022