



Realização:



Apoio:



**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ABACATE: VARIEDADES, PRODUÇÃO E ASPECTOS NUTRICIONAIS

Autor(es): CRIZEL, Giseli R.; MENDONÇA, Carla R. B.

Apresentador: Giseli Rodrigues Crizel

Orientador: CARLA ROSANE BARBAZA MENDONÇA

Revisor 1: Caroline Dellinghausen Borges

Revisor 2: Paulo Renato Buchweitz

Instituição: UFPEL

Resumo:

O abacateiro é cultivado em quase todos os estados do Brasil, devido a suas diversas variedades, trata-se de uma planta frutífera das mais produtivas por unidade de área cultivada. O fruto é formado por pericarpo (casca), mesocarpo (polpa), e endocarpo (semente) e em forma de pêra ou ovalada. Sendo duas as espécies importantes na fruticultura: *Persea americana* Mill e *p. drymifolia* cham., Estas variedades de abacateiro são classificadas em três raças: a Antilhana, a Guatemalense e a Mexicana. As variedades da raça Mexicana toleram melhor baixas temperaturas; as da Antilhana são de clima tropical; e das Guatemalense de clima subtropical e não toleram extremos de temperatura. O fruto do abacateiro é um alimento bastante energético, calórico e com alto valor nutricional, quando comparado com outros frutos tropicais, contém as vitaminas lipossolúveis que faltam em geral às outras frutas. Rico em proteínas e vitaminas A e B, medianamente rico em vitaminas D, E e pobre em vitamina C, com quantidade variável de óleo na polpa, grandemente utilizado na indústria farmacêutica e de cosméticos, e na obtenção de óleos comerciais substitutivos do óleo de oliva, devido ao óleo de abacate assemelhar-se muito com o óleo de oliva, principalmente na composição de seus ácidos graxos, predominando em ambos o ácido oléico. Esses óleos são ricos em ácidos graxos ômega nove que parecem apresentar efeitos benéficos ao consumidor, em relação à prevenção de doenças cardiovasculares. Além dessa propriedade, o óleo de abacate apresenta fácil absorção pela pele, sendo usado como veículo de substâncias medicinais; poder de absorção de perfumes; fácil formação de emulsão, tornando-o ideal para fabricação de sabões finos e, quando refinado, pode ser usado para fins alimentícios. Essas características interessantes sugerem bons prognósticos comerciais para a exportação do abacate. O objetivo deste trabalho é abordar as características, a composição química e nutricional, a importância à saúde, bem como os aspectos do óleo.