

Disciplina LPV 0480: Olericultura, Floricultura e Paisagismo

Definições e Critérios da Classificação Botânica e Comercial das Hortaliças

Fernando Angelo Piotto
 Professor Doutor

2023

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

• Classificação popular

- Legumes
- Verduras
- Temperos e condimentos



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

• Baseada na adaptação climática:

- De clima quente
- De clima frio

• Baseada na origem:

- Hortaliças exóticas
- Hortaliças autóctones

• Baseada no ciclo de vida:

- Anuais
- Bianaus
- Perenes

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

• Importância

- Compreensão das terminologias populares
- Correta utilização das terminologias técnicas
- Comunicação precisa entre profissionais

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

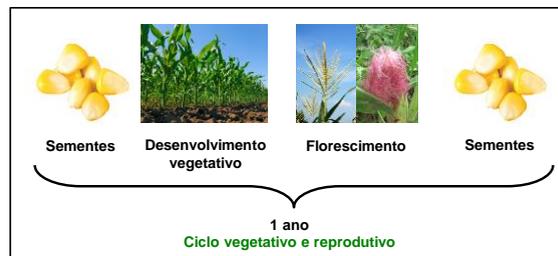
• Classificação técnica

- **Hortaliças de frutos** ⇨ órgãos consumidos estão acima do solo (frutos ou parte deles como sementes imaturas)
 - Frutos: tomate, melão, melancia, berinjela, pimentão, quiabo, abóbora, feijão-vagem, ervilha
- **Hortaliças herbáceas** ⇨ órgãos consumidos estão acima do solo, sendo tenras e suculentas:
 - Folhas, talos e hastas ⇨ alface, aspargos, aipo e funcho
 - Flores ou inflorescências ⇨ couve-flor, brócolos e alcachofra
- **Hortaliças tuberosas** ⇨ órgãos consumidos estão abaixo ou no nível do solo:
 - Raízes ⇨ cenoura, batata-doce, nabo, rabanete, mandioca-de-mesa
 - Tubérculos ⇨ batata, inhame ou cará
 - Rizomas ⇨ taro, gengibre
 - Bulbos ⇨ alho e cebola

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

• Baseada no ciclo de vida

- Anuais ⇨ Ex. Milho-Verde (*Zea mays*)

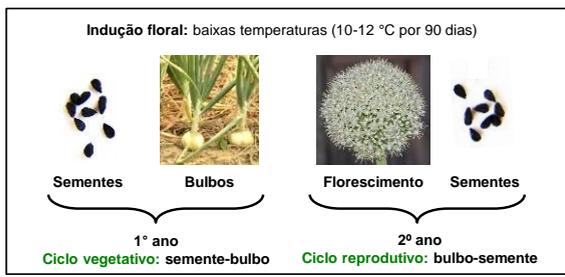


Fotos: <https://revistavegetarior.com.br/colocando-linha-estao-na-nutricao/>
 Fotos: <https://revistavegetarior.com.br/colocando-linha-estao-na-nutricao/>

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Baseada no ciclo de vida

- Bienais ou Bianuais ⇨ Ex. Cebola (*Allium cepa* L.)



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Baseada na forma de apresentação do produto ao consumidor

- Frescas
- Em conserva
- Desidratadas
- Congeladas
- Minimamente processadas
- Processadas

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Baseada nas partes comestíveis

- Folhas
- Raízes
- Tubérculos
- Rizomas
- Bulbos
- Frutos
- Talos tenros e brotos
- Inflorescências/Flores
- Sementes imaturas
- Cogumelos cultivados

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Classificação botânica/taxonômica

- Sistema binário de nomenclatura proposto por Carl von Linné (1707-1778), conhecido como Lineu
- Compreende o nome do gênero e o epíteto específico para designar uma espécie botânica em latim
- Facilita o intercâmbio entre estudiosos, evitando-se as dificuldades criadas pelo uso de nomes populares
- Leva em conta as similaridades das hortaliças agrupando-as taxonomicamente
- Cinco unidades taxonômicas são de interesse prático:
 - Família
 - Gênero
 - Espécie
 - Variedade botânica
 - Cultivar
 - Variedade?

Consultar: <https://agencia.fapesp.br/pai-da-taxonomia/8020/>

Classificação botânica das hortaliças

Monocotiledôneas:

Nome científico	Nome comum
Alliaceae	
<i>Allium cepa</i> (grupo cepa)	Cebola
<i>A. cepa</i> (grupo aggregatum)	Chalota*
<i>A. ampeloprasum</i>	Alho-porró
<i>A. sativum</i>	Alho
<i>A. schoenoprasum</i>	Cebolinha
Liliaceae	
<i>Asparagus officinalis</i>	Aspargos
Poaceae	
<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>	Milho-doce

*Bulbo composto, em geral, de cor roxa.

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Apiaceae* (*Umbelliferae*)

Nome científico	Nome comum
<i>Apium graveolens</i>	Aipo ou salsão
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Mandioquinha-salsa
<i>Cuminum cyminum</i>	Cominho
<i>Coriandrum sativum</i>	Coentro
<i>Daucus carota</i>	Cenoura
<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>azoricum</i>	Funcho
<i>Pimpinella anisum</i>	Anis ou erva-doce
<i>Pastinaca sativum</i>	Pastinaca
<i>Petroselinum sativum</i>	Salsinha

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Asteraceae*

Nome científico	Nome comum
<i>Artemisia dracunculus</i>	Estragão
<i>Cichorium endivia</i>	Escarola
<i>Cichorium intybus</i>	Chicória, endívia, radicchio, chicória vermelha
<i>Cynara cardunculus</i>	Alcachofra
<i>Lactuca sativa</i>	Alface

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Brassicaceae (Cruciferae)*

Nome científico	Nome comum
<i>Nasturtium officinale</i>	Agrião-de-água
<i>Eruca sativa</i>	Rúcula
<i>Raphanus sativus</i>	Rabanete
<i>Sinapis alba</i>	Mostarda branca
<i>Wasabia japonica</i>	Couve-rábano-japonesa

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Brassicaceae (Gênero Brassica)*

Nome científico	var.	Nome comum
<i>Brassica juncea</i>	<i>crassicaulis</i>	Mostarda
<i>B. napus</i>	<i>napobrassica</i>	Rutabaga
	<i>napus</i>	Nabo
<i>B. oleracea</i>	<i>acephala</i>	Couve-de-folha
	<i>botrytis</i>	Couve-flor
	<i>capitata</i>	Repolho
	<i>gemmifera</i>	Couve-de-bruxelas
	<i>italica</i>	Brócolos
<i>B. rapa</i>	<i>chinensis</i>	Pakchoi
	<i>pekinensis</i>	Couve chinesa
	<i>rapa</i>	Nabo

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Cucurbitaceae*

Nome científico	Nome comum
<i>Citrullus lanatus</i>	Melancia
<i>Cucumis melo</i>	Melão
<i>Cucumis sativus</i>	Pepino
<i>Cucumis anguria</i>	Maxixe
<i>Cucurbita maxima</i>	Abóbora Menina
<i>Cucurbita moschata</i>	Abóbora
<i>Sechium edule</i>	Chuchu
<i>Cucurbita pepo</i>	Abobrinha
<i>Lagenaria siceraria</i>	Cachi/Cabaça
<i>Luffa cylindrica</i>	Bucha vegetal
<i>Momordica charantea</i>	Melão de São Caetano
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Gila

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Fabaceae (Leguminosae)*

Nome científico	Nome comum
<i>Glycine max</i>	Soja (brotos)
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Feijão-de-vagem
<i>Phaseolus lunatus</i>	Feijão-de-Lima, Feijão fava
<i>Vigna unguiculata</i>	Feijão-verde ou Feijão-de-corda ou caupi
<i>Vicia faba</i>	Fava
<i>Pisum sativum</i>	Ervilha

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: *Solanaceae*

Nome científico	Nome comum
<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomate
<i>Solanum tuberosum</i>	Batata
<i>Solanum melongena</i>	Berinjela
<i>Solanum gilo</i>	Jiló
<i>Capsicum annuum</i>	Pimentão e Pimentas
<i>Capsicum frutescens</i>	Pimenta malagueta
<i>Capsicum praetermisum</i>	Pimenta cumari
<i>Capsicum baccatum</i>	Pimenta dedo-de-moça
<i>Capsicum chinense</i>	Pimenta Habanero, Biquinho

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: Outras famílias botânicas (1)

Nome científico	Nome comum
Rosaceae	
<i>Fragaria X ananassa</i>	Morango
Chenopodiaceae	
<i>Beta vulgaris (grupo Cicla)</i>	Acelga
<i>Beta vulgaris (grupo Crassa)</i>	Beterraba de mesa
<i>Spinacea oleracea</i>	Espinafre
Convolvulaceae	
<i>Ipomoea batatas</i>	Batata-doce

Classificação botânica das hortaliças

Eudicotiledôneas: Outras famílias botânicas (2)

Nome científico	Nome comum
Euphobiaceae	
<i>Manihot esculenta</i>	Mandioca-de-mesa
Malvaceae	
<i>Abelmoschus esculenta</i>	Quiabo

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Baseada nas partes comestíveis

- Folhas
- Raízes
- Tubérculos
- Rizomas
- Bulbos
- Frutos
- Talos tenros e brotos
- Inflorescências/Flores
- Sementes imaturas
- Cogumelos cultivados

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

FOLHAS

Exemplos: Alface, Couve, Chicória, Salsa, Coentro, Repolho, Agrião, Espinafre



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

TUBÉRCULOS

Exemplos: Batata, Cará/Inhame



Inhame/Cará



Inhame/Cará



Dioscorea alata

Dioscorea cayennensis

- I Simpósio Nacional sobre as Culturas do Inhame e Taro (2002)
 - Inhame/Cará: *Dioscorea* spp.
 - Taro: *Colocasia esculenta*

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

RIZOMAS

Exemplos: Taro, Gengibre

Taro

(*Colocasia esculenta*)



Rizomas comerciais

Taro

(*Colocasia esculenta*)



Rebentos ou “filhotes” (propágulos) e diferentes cores de folhas de taro no estado do Espírito Santo.

Gengibre

(*Zingiber officinale*)



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

BULBOS

Exemplos: Cebola, Alho



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

INFLORESCÊNCIAS IMATURAS

Exemplos: Couve-flor, brócolis, alcachofra





Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

FRUTOS IMATUROS E MADUROS

Exemplos: Tomate, pimentão, berinjela

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Exemplos de frutos consumidos imaturos

- Maxixe
- Pimentão, Pimenta
- Pepino
- Abobrinha
- Quiabo
- Jiló
- Berinjela
- Milho-verde, Mini-milho
- Feijão-de-vagem

Frutos geralmente consumidos imaturos



Frutos geralmente consumidos maduros



Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Exemplos de frutos consumidos maduros

- Tomate
- Pimentão
- Pimentas
- Abóboras
- Melão
- Melancia
- Morango





Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

RAÍZES

Exemplos: Cenoura, mandioca, beterraba, rabanete, nabo, batata-doce

Raízes



Raízes andinas



Yacon
Smallanthus sonchifolia Poepp.



Mandioquinha-salsa
Arracacia xanthorrhiza Bancroft

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- Órgãos comestíveis

TALOS TENROS

Exemplos: Salsão/Aipo, Aspargos e Alface aspargos ou celtuce

Talos tenros



Aspargos



Alface aspargos ou celtuce

Diferentes critérios de classificação de hortaliças

- **Hortaliças em desuso ou subutilizadas**
- **PANCs: Hortaliças não convencionais**
 - Exemplos: Amaranto e caruru, almeirão-de-árvore, azedinha, beldroega, bertalha, cará-do-ar, jambú, entre outras
- **Pulses: Leguminosas secas**
 - Grão-de-bico, lentilhas

Hortaliças em desuso ou subutilizadas

Taioba, mangarito (*Xanthosoma sagittifolium*)



Hortaliças em desuso ou subutilizadas

Vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.)



Hortaliças em desuso ou subutilizadas

Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.)



Espécies diversas consumidas como hortaliças

Broto-de-bambu (*Bambusa* spp.)



Espécies diversas consumidas como hortaliças

Palmito Pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth.)



Salada com lascas de pupunha



Spaghetti de pupunha



Pupunha assada

Literatura recomendada

- Almeida, D. **Manual de Culturas Hortícolas**. Editorial Presença, Lisboa, Portugal, Vol.1, 2006 (1ª edição). 356p.
- Almeida, D. **Manual de Culturas Hortícolas**. Editorial Presença, Lisboa, Portugal, Vol.2, 2006 (1ª edição). 325p.
- Filgueira, F.A.R. **Novo Manual de Olericultura**. Editora UFV, Viçosa, MG. 2008 (3ª edição). 402p.

Definição de Hortaliças

Hortaliças são plantas anuais, bianuais ou perenes cultivadas em hortas ou em campo aberto ou sob cultivo protegido e que são utilizadas *quase exclusivamente* como alimento; são incluídas nesse grupo, plantas classificadas como cereais ou da família das leguminosas (grãos e/ou vagens), cujos produtos são colhidos verdes (tenros ou imaturos); também se inclui nesse grupo os melões e melancias por seu comportamento hortícola no cultivo e por serem cultivos temporais como as demais hortaliças. Algumas hortaliças são utilizadas unicamente como tempero ou condimento devido ao seu aroma e sabor.

Fonte: Adaptado de FAO/ONU