



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Amaro, Maria da Conceição Lopes

**Ensaio comparativo de quatro cultivares de  
tomate (*Lycopersicon esculentum* L. Mill.) sob  
abrigo, na região de Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1373>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1988
<b>Resumo</b>	1 . 1 – A HORTICULTURA PROTEGIDA NO MUNDO A cultura das espécies hortícolas remonta aos períodos mais antigos da vida humana, ao princípio dos tempos em que o homem deixou de ser nómada para se tornar sedentário. De todos os povos da antiguidade com uma civilização adiantada foram certamente os Gregos e os Romanos aqueles que maior número de espécies cultivaram e que mais contribuíram para a sua difusão por toda a Europa, Ásia e Norte de Africa (JANICK, 1979). Com o decorrer dos tempos e a d...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T22:31:29Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ENSAIO COMPARATIVO DE QUATRO CULTIVARES  
DE TOMATE (*Lycopersicon esculentum* L. MILL) SOB  
ABRIGO, NA REGIÃO DE CASTELO BRANCO**

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Relatório do Trabalho de fim de Curso

Maria da Conceição Lopes Amaro

---

**CASTELO BRANCO**  
1988

## Í N D I C E

1	-	INTRODUÇÃO	
1.1	-	A horticultura protegida no Mundo .....	10
1.2	-	A horticultura protegida em Portugal ..	12
1.3	-	A situação da cultura do tomate.....	18
1.3.1	-	No Mundo .....	18
1.3.2	-	Em Portugal .....	21
2	-	O TOMATEIRO	
2.1	-	Origem e expansão da espécie .....	25
2.2	-	Características botânicas .....	26
2.2.1	-	Características gerais .....	26
2.2.2	-	Sistema radicular .....	28
2.2.3	-	Caule .....	30
2.2.4	-	Folhas .....	31
2.2.5	-	Flores .....	32
2.2.6	-	Polinização e fecundação.....	34
2.2.7	-	Fruto .....	36
2.2.8	-	Semente.....	39
2.3	-	Cultivares .....	40
3	-	TÉCNICAS CULTURAIS	
3.1	-	Generalidades .....	42
3.2	-	Preparação da planta .....	43
3.2.1	-	Viveiros .....	44
3.2.1.1	-	Solos e substratos .....	45
3.2.1.2	-	Sementeira .....	47
3.2.2	-	Repicagem .....	49
3.3	-	Preparação do solo para a plantação ...	50
3.4	-	Plantação e densidades .....	51
3.5	-	Fertilização .....	53
3.5.1	-	Fertilização orgânica .....	54
3.5.2	-	Fertilização mineral .....	55
3.5.3	-	Fertirrigação .....	59



3 . 6	- Rega .....	60
3 . 7	- Amontoa .....	62
3 . 8	- Sachas e Mondas .....	63
3 . 9	- Tutoragem .....	64
3 . 10	- Eliminação de flores e frutos defeitu- sos .....	65
3 . 11	- Poda .....	66
3 . 11 . 1	- Importância da poda na cultura do .. tomateiro .....	66
3 . 11 . 2	- Tipos de Poda .....	69
3 . 12	- Desponta .....	73
3 . 13	- Poda de folhas .....	74
4	- EXIGENCIAS EDAFO-CLIMÁTICAS	
4 . 1	- Solo .....	76
4 . 1 . 1	- Características físicas .....	76
4 . 1 . 2	- Características químicas .....	77
4 . 2	- Clima .....	78
4 . 2 . 1	- Temperatura .....	79
4 . 2 . 2	- Humidade .....	82
4 . 2 . 3	- Luminosidade .....	83
5	- COMERCIALIZAÇÃO	
5 . 1	- Colheita .....	86
5 . 2	- Preparação para o mercado .....	88
5 . 3	- Armazenamento .....	90
6	- OBJECTIVOS DO ENSAIO .....	91
7	- MATERIAL E METODOS	
7 . 1	- Localização do ensaio .....	92
7 . 1 . 1	- Características gerais dos abrigos ..	93
7 . 2	- Material vegetal utilizado .....	96
7 . 3	- Delineamento experimental do ensaio .....	101

## 8 - A CULTURA DO TOMATEIRO

8 . 1	-	Preparação da planta .....	104
8 . 1 . 1	-	Ensaio de germinação .....	104
8 . 1 . 2	-	Sementeira .....	108
8 . 1 . 3	-	Repicagem .....	109
8 . 2	-	Preparação do solo .....	111
8 . 2 . 1	-	Lavoura .....	111
8 . 2 . 2	-	Fertilização orgânica .....	112
8 . 2 . 3	-	Fertilização mineral - adubação de fundo - .....	113
8 . 2 . 4	-	Armação do terreno .....	116
8 . 3	-	Transplantação; compasso; densidade ...	117
8 . 4	-	Sachas .....	119
8 . 5	-	Tutoragem .....	120
8 . 6	-	Poda .....	121
8 . 7	-	Desponta .....	123
8 . 8	-	Tratamentos fitossanitários .....	124
8 . 9	-	Adubação de cobertura .....	125
8 . 10	-	Rega .....	127
8 . 11	-	Colheita .....	128
8 . 12	-	Fim da cultura .....	129

## 9 - CARACTERIZAÇÃO CLIMÁTICA

9 . 1	-	Temperatura .....	131
9 . 2	-	Humidade .....	133
9 . 3	-	Insolação .....	135

## 10 - OBSERVAÇÕES E RESULTADOS

10 . 1	-	Aparecimento das inflorescências, 1ª . flôr aberta por inflotescência e 12 .. fruto vingado em cada inflorescência .	138
10 . 2	-	Vingamento .....	140

10 . 3	- Colheita .....	142
10 . 3 . 1	- Número médio de frutos por planta . e peso médio de frutos por planta .	143
10 . 3 . 2	- Precocidade .....	146
10 . 3 . 3	- Qualidade .....	148
10 . 4	- Doenças e Pragas .....	149
11	- DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	
11 . 1	- Aparecimento das inflorescências, 1ª .. flôr aberta por inflorescência e 1º fru to vingado por inflorescência. ....	150
11 . 2	- Vingamento .....	151
11 . 3	- Colheita .....	153
11 . 3 . 1	- Número médio de frutos por planta . e peso médio de frutos por planta .	153
11 . 3 . 2	- Precocidade .....	155
11 . 3 . 3	- Qualidade .....	156
12	- CONCLUSÕES .....	157
NOTA FINAL	.....	158
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	.....	160
ANEXOS	.....	166



## 1 - INTRODUÇÃO

### 1.1 - A HORTICULTURA PROTEGIDA NO MUNDO

A cultura das espécies hortícolas remonta aos períodos mais antigos da vida humana, ao princípio dos tempos em que o homem deixou de ser nómada para se tornar sedentário. De todos os povos da antiguidade com uma civilização adiantada foram certamente os Gregos e os Romanos aqueles que maior número de espécies cultivaram e que mais contribuíram para a sua difusão por toda a Europa, Ásia e Norte de África (JANICK, 1979).

Com o decorrer dos tempos e a descoberta do Novo Mundo, novas espécies, novas plantas foram trazidas para a Europa, principalmente pelos navegadores portugueses e espanhóis que assim contribuíram notoriamente para uma melhoria na alimentação humana. De facto, espécies como a batata, o feijão, o tomate, o pimento, o milho e muitas outras, só foram conhecidas depois da descoberta da América (GARDE, 1981).

Até aos nossos dias os processos hortícolas evoluíram bastante, sobretudo no Século XVII com os estudos botânicos, especialmente estudos anatómicos e morfológicos e ainda no século XX com o desenvolvimento da tecnologia, sendo então possível aumentar a produção e a qualidade (JANICK, 1979).

A horticultura tem por objectivo a produção de um variado conjunto de produtos com teor de água muito elevado e vulgarmente conhecidos por legumes e saladas para consumo em fresco ou destinadas à indústria, que os apresenta enlatados, desidratados, congelados e liofilizados (VELOSO, s/d).

Com a evolução da sociedade, no sentido de uma alimentação mais racional, o sector hortícola torna-se alvo de um grande número de exigências, pois é do conhecimento de todo o consumidor,

que o uso de legumes na alimentação representa um factor essencial para uma boa saúde, pela sua riqueza em vitaminas, sais minerais, hidratos de carbono, etc.

Existindo, portanto, a necessidade de produzir aqueles produutos durante todo o ano, isto é, mesmo fora da sua época normal de produção (GARDE, 1981).

Como consequência deste facto, nos ultimos anos tem-se vindo a incrementar a horticultura protegida, que vai da simples pailage ou uso de bache à plat, aos tuneis baixos e aos abrigos elevados, apresentando modalidades intermédias (VELOSO, s/d).

Como resposta a um necessário aumento de produção, de melhoria de qualidade e de fornecimento de produtos fora da época habitual de colheita, as técnicas que mais evoluíram foram as de forçagem e semiforçagem, com o aproveitamento das condições naturais das zonas de produção de primícias ou o recurso a meios artificiais que proporcionem o ambiente julgado indispensável para a produção que se desejar (SEMEDO, s/d).