



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Alves, Cláudia de Fátima Pereira

**Determinação da época óptima de colheita e
acompanhamento do perfil térmico da cultivar de
cerejeira "Burlat"**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1752>

Metadados

Data de Publicação	1999
Resumo	Com o presente trabalho pretende-se determinar a data óptima de colheita para a variedade de cerejeira 'B. Burlat' na Cova da Beira em função da evolução do seu estado de maturação, avaliando diversos parâmetros quer físicos quer químicos como o peso, o calibre, a cor, a dureza e o índice refractométrico. Para tal foram recolhidas amostras de cerejeira desta variedade, em três pomares com diferente localização na serra da Gardunha e em datas diferentes. Dos resultados por nós obtidos, podemos conclu...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-13T07:53:32Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DETERMINAÇÃO DA ÉPOCA ÓPTIMA
DE COLHEITA E ACOMPANHAMENTO
DO PERFIL TÉRMICO DA CULTIVAR
DE CEREJEIRA "BURLAT"**

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cláudia de Fátima Pereira Alves

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

Agradecimentos

Lista de Abreviaturas

Resumo

Abstract

Lista de Anexos

Lista de Figuras

Lista de Quadros

	Pag.
1 - Introdução	1
2 - Importância económica da Cereja	2
2.1 - A cereja no mundo.....	3
2.2 - A cereja em Portugal.....	3
2.3 - A cereja na Cova da Beira.....	4
3 - Caracterização da cerejeira (<i>Prunus avium</i> L.)	9
3.1 - Origem.....	9
3.2 - Aspectos Botânicos.....	9
3.2.1 - Classificação botânica.....	9
3.3 - Morfologia.....	11
3.4 - Fisiologia.....	13
3.5 - Exigências Edafo-Climáticas.....	15
4 - Determinação da data óptima de colheita	19

4.1 - Estudo dos critérios físico-químicos para 'B. Burlat'.....	19
4.1.1 - Dureza e calibre variam com o ano.....	20
4.1.2 - Índice refractométrico e a sua correlação com a cor.....	21
4.1.3 - Variação da acidez.....	21
4.1.4 - Definir a cor para uma melhor qualidade.....	21
5 - Material e Métodos.....	22
5.1 - -Material.....	22
5.1.1 - Caracterização dos pomares.....	23
5.1.2 - Variedade.....	24
5.2 - Métodos.....	28
5.2.1 - Determinação dos parâmetros físico-químicos da cereja.....	28
5.2.1.1 - Peso.....	29
5.2.1.2 - Calibre.....	30
5.2.1.3 - Cor.....	30
5.2.1.4 - Dureza.....	31
5.2.1.5 - Índice refractométrico.....	33
5.2.2 - Determinação do perfil térmico da cereja na colheita e pós.colheita.....	33
6 - Resultados e Discussão.....	36
6.1 - Caracterização físico-química da cereja.....	36
6.1.1 - Quinta do Enxidro.....	37
6.1.2 - Quinta da Serra.....	39
6.1.3 - Quinta das Pedralvas.....	40
6.1.4 - Diferentes quintas na mesma data.....	41

6.1.5 - Comparação com os resultados obtidos em anos anteriores.....	43
6.2 - Perfil térmico da cereja durante a colheita e pós colheita.....	50
7 - Conclusões.....	63
Bibliografia.....	65
Anexos	

RESUMO

Com o presente trabalho pretende-se determinar a data óptima de colheita para a variedade de cereja 'B. Burlat' na Cova da Beira em função da evolução do seu estado de maturação, avaliando diversos parâmetros quer físicos quer químicos como o peso, o calibre, a cor, a dureza e o índice refractométrico.

Para tal foram recolhidas amostras de cereja desta variedade, em três pomares com diferente localização na serra da Gardunha e em datas diferentes.

Dos resultados por nós obtidos, podemos concluir que, a relação existente entre a cor e o índice refractométrico, é de extrema importância, sendo esta o parâmetro que melhor base oferece para tomar tal decisão. No entanto não podemos esquecer outros parâmetros não menos importantes, como a dureza, uma vez que este fruto é extremamente sensível ao manuseamento. De um modo geral a dureza diminui à medida que a cor evolui.

Da observação dos perfis térmicos, e apesar de quando se realizaram as condições climáticas não terem sido as mais normais para a época nesta região, sobretudo no caso do primeiro perfil, podemos concluir, através dos valores atingidos pela cereja no segundo perfil, que é necessário fazer-se o acondicionamento da cereja o mais rapidamente possível no frio, para que esta se tome mais resistente ao transporte, que como verificamos, também não é feito de forma ideal, para que chegue até ao consumidor nas melhores condições.

No que se refere às comparações com os resultados obtidos em anos anteriores, podemos concluir que as condições climáticas de cada ano têm uma influência muito marcada sobre esta espécie fruteira, ao longo de todo o seu ciclo, podendo atrasar a floração ou antecipá-la ou mesmo inviabilizar uma campanha.