



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pereira, Carina

Transformação de cereja : alternativas para o aproveitamento de variedades tradicionais da Cova da Beira

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2067>

Metadados

Data de Publicação	2002
Resumo	A cereja é um fruto largamente apreciado devido às suas características organolépticas, medicinais e diuréticas. Cultivada na Beira Interior desde o século passado, apresenta uma grande importância económica, social e cultural na região, uma vez que é fonte de rendimento de várias empresas familiares e permite a utilização temporária de um grande número de mão-de-obra. Ultimamente este fruto tem vindo a ser alvo de particular atenção e interesse em diversos países não só como produto em fresco, ...
Palavras Chave	Branqueamento, Cereja, Desidratação osmótica, Congelação, Confitagem, Doces, Processamento térmico, Refrigeração, Secagem, Transformação, De Saco, Morangão
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-01T13:51:02Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**TRANSFORMAÇÃO DE CEREJA
ALTERNATIVAS PARA O APROVEITAMENTO DE
VARIEDADES TRADICIONAIS DA COVA DA BEIRA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carina Pereira

—◆—
CASTELO BRANCO

2002

ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

INTRODUÇÃO

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

<i>1 - CARACTERIZAÇÃO DA CEREJEIRA.....</i>	<i>3</i>
<i>1.1 - Classificação Botânica.....</i>	<i>3</i>
<i>1.2 - Origem e Difusão Cultural.....</i>	<i>4</i>
<i>2 - CARACTERIZAÇÃO DA CEREJA.....</i>	<i>6</i>
<i>2.1 - Composição Química.....</i>	<i>6</i>
<i>2.2 - Zonas de Produção.....</i>	<i>8</i>
<i>2.3 - A Cereja da Cova da Beira.....</i>	<i>9</i>
<i>2.4 - Comercialização.....</i>	<i>9</i>
<i>3 - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE FRUTOS.....</i>	<i>11</i>
<i>3.1 - CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA AMBIENTE.....</i>	<i>12</i>
<i>3.1.1 - Desidratação Osmótica.....</i>	<i>12</i>
<i>3.1.2 - Confitagem.....</i>	<i>12</i>
<i>3.2 - CONSERVAÇÃO PELA UTILIZAÇÃO DE CALOR.....</i>	<i>15</i>
<i>3.2.1 - Doces, Compotas e Geleias.....</i>	<i>15</i>
<i>3.2.2 - Secagem.....</i>	<i>18</i>
<i>3.2.3 - Branqueamento.....</i>	<i>19</i>
<i>3.3 - CONSERVAÇÃO PELA UTILIZAÇÃO DE FRIO.....</i>	<i>19</i>
<i>3.3.1 - Refrigeração.....</i>	<i>20</i>
<i>3.3.2 - Congelação.....</i>	<i>20</i>

PARTE EXPERIMENTAL

<i>4 - MATERIAL E MÉTODOS.....</i>	<i>22</i>
<i>4.1 - MATÉRIA PRIMA.....</i>	<i>22</i>
<i>4.1.1 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DAS CEREJAS.....</i>	<i>22</i>
<i>a) - Coloração Da Epiderme.....</i>	<i>23</i>
<i>b) - Peso.....</i>	<i>23</i>
<i>c) - Calibre.....</i>	<i>24</i>
<i>d) - Dureza.....</i>	<i>24</i>
<i>e) - Índice Refractométrico (°Brix).....</i>	<i>24</i>
<i>f) - pH.....</i>	<i>24</i>
<i>g) - Acidez Total.....</i>	<i>25</i>

h) - <i>Teor de Humidade</i>	25
i) - <i>Rendimento da Fruta</i>	26
j) - <i>Determinação do teor de Fibra e Proteína</i>	26
k) - <i>Actividade da Água (Aw)</i>	28
4.2 - ENSAIOS DE CONSERVAÇÃO	29
4.2.1 - ENSAIOS DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA	29
a) <i>Desidratação Osmótica em Sistema Fechado (vácuo)</i>	29
b) <i>Desidratação Osmótica em Banhos Termostatizados</i>	29
c) <i>Desidratação Osmótica em Sistema Aberto (pressão atmosférica)</i>	30
4.2.2 - ENSAIOS DE CONSERVAÇÃO PELA UTILIZAÇÃO DE CALOR	30
a) <i>Doce Tipo Caseiro</i>	30
b) <i>Doce com adição de Pectina</i>	31
c) <i>Doce com adição de Gelatina</i>	32
d) <i>Geleia</i>	32
e) <i>Doce “De Saco” e “Morangão”</i>	33
f) <i>Doce com evaporação sob Vácuo</i>	33
g) <i>Cerejas Conservadas em Açúcar</i>	34
h) <i>Cerejas em Calda</i>	34
5 - RESULTADOS E DISCUSSÃO	35
5.1 - MATÉRIA PRIMA (Caracterização Físico-Química)	35
5.2 - ENSAIOS DE CONSERVAÇÃO (Caracterização do Produto Final)	38
5.2.1 - ENSAIOS DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA	38
a) <i>Desidratação Osmótica em sistema Fechado (vácuo)</i>	38
b) <i>Desidratação Osmótica em banhos Termostatizados</i>	39
c) <i>Desidratação Osmótica em Sistema Aberto (pressão atmosférica)</i>	40
5.2.2 - ENSAIOS DE CONSERVAÇÃO PELA UTILIZAÇÃO DE CALOR	40
6 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	46
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
ANEXOS	

RESUMO

A cereja é um fruto largamente apreciado devido às suas características organolépticas, medicinais e diuréticas. Cultivada na Beira Interior desde o século passado, apresenta uma grande importância económica, social e cultural na região, uma vez que é fonte de rendimento de várias empresas familiares e permite a utilização temporária de um grande número de mão-de-obra. Ultimamente este fruto tem vindo a ser alvo de particular atenção e interesse em diversos países não só como produto em fresco, mas também como matéria prima para processamento e transformação tecnológica. Efectivamente, tem-se verificado um aumento do recurso à transformação de todos os frutos que, por qualquer motivo, não apresentem as características ideais para a comercialização em fresco, sejam excedentários ou sejam exclusivamente produzidos para transformação, por forma a se obterem produtos que apresentem para além de um excelente meio de conservação, boas características nutricionais e organolépticas. O recurso à transformação permite dispor de um fornecimento mais uniforme de alimentos de elevada qualidade nutricional durante todo o ano. Em Portugal a transformação deste fruto é praticamente inexistente ao contrário do que acontece noutros países produtores. Pretendeu-se com este trabalho demonstrar que o processamento da cereja é possível, permitindo prolongar a vida útil do fruto e conservar, o mais possível, as suas características nutricionais.

Os ensaios realizados demonstraram que no processamento térmico de cereja há que ter em particular atenção a retenção da cor do fruto, já que esta é uma das principais características de aceitação do produto por parte dos consumidores. Verificamos que a acção do calor e um prolongado tempo de processamento afectam grandemente a estabilidade dos pigmentos da variedade Morangão, comparativamente à variedade De Saco. O prolongado tempo de processamento, a adição de pectina, gelatina e a maceração da fruta têm também uma forte influência na textura do produto final.

Dos ensaios de desidratação osmótica verificamos que os de desidratação em sistema fechado (vácuo) e em sistema aberto (pressão atmosférica) foram os mais adequados para a cereja. Nestes ensaios não se registaram alterações de cor nem da textura do fruto. Dos ensaios de conservação com utilização de calor concluímos que a variedade De Saco, embora se apresentasse num estado de sobrematuração, foi a que permitiu obter os melhores doces.

Palavras-chave: Branqueamento; Cereja; Desidratação Osmótica; Congelação; Conflitagem; Doces; Processamento Térmico; Refrigeração; Secagem ; Transformação; variedades De Saco e Morangão.