



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Fernandes, Bruno Miguel Silva

Avaliação da conservação das cultivares Bravo de Esmolfe e Malápio

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2072>

Metadados

Data de Publicação	2002
Resumo	Este trabalho tem por finalidade avaliar o comportamento de duas cultivares (Malápio e Bravo de Esmolfe), em duas modalidades de conservação diferentes (frio normal e frio em atmosfera controlada). As maçãs são provenientes da Quinta de Lamaçais, sita na Beira Interior, concelho da Covilhã, e de exploração própria do estagiário sita na Beira Alta, concelho de Armamar. Como parâmetros para avaliação da qualidade antes e após a conservação usou-se a dureza, o índice refractométrico e a acidez. ...
Palavras Chave	Macieira, Maturação, Conservação, Bravo de Esmolfe, Malápio, Frio normal, Frio em atmosfera controlada
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-07T06:30:01Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO DAS CULTIVARES
BRAVO DE ESMOLFE E MALÁPIO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Bruno Miguel Silva Fernandes

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2002

Índice

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Lista de Quadros

Lista de Figuras

Lista de Abreviaturas

1 - Introdução	1
2 - Caracterização das Cultivares	2
2.1 – Bravo de Esmolfe	2
2.1.1 – Origem e distribuição geográfica	2
2.1.2 – Caracterização da árvore	2
2.1.3 – Caracterização do Fruto	3
2.2 - Malápio	5
3 – A maturação da maçã	7
4 – A conservação da maçã	11
4.1 – Factores biológicos	11
4.2 – Factores ambientais e físicos	13
5 – Sistemas de conservação	15
6 – Material e métodos	21
6.1 – Localização das explorações	20
6.2 – Caracterização dos pomares	21

6.2.1 – Pomar de Lamaçais	21
6.2.2 – Pomar da Torre	21
6.3 – Caracterização edáfica	21
6.4 – Colheita e armazenamento	23
6.5 – Avaliação da qualidade	24
6.6 – Tratamento estatístico	26
7 – Resultados e discussão	27
7.1 - Malápio	27
7.2 – Bravo de Esmolfe	31
7.3 – Malápio Vs Bravo de Esmolfe	35
8 – Considerações finais	39
Referencias Bibliográficas	40
Anexos	

Resumo

Este trabalho tem por finalidade avaliar o comportamento de duas cultivares (Malápico e Bravo de Esmolfe), em duas modalidades de conservação diferentes (frio normal e frio em atmosfera controlada).

As maçãs são provenientes da Quinta de Lamaçais, sita na Beira Interior, concelho da Covilhã, e de exploração própria do estagiário sita na Beira Alta, concelho de Armamar.

Como parâmetros para avaliação da qualidade antes e após a conservação usou-se a dureza, o índice refractométrico e a acidez.

Do estudo efectuado verificou-se que os melhores resultados de conservação são obtidos na modalidade de atmosfera controlada. Da comparação entre cultivares foi possível averiguar a existência de diferenças entre elas sobretudo no que diz respeito ao teor de açúcar que apresenta valores superiores na cv Malápico, tanto à colheita como no final da conservação. A acidez também é um parâmetro que difere entre ambas as cultivares.

Palavras-chave: Macieira, Maturação, Conservação, Bravo de Esmolfe, Malápico, Frio normal, Frio em atmosfera controlada.