



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pires, Bernardete Alcina

**Acompanhamento de pomares de pessegueiros
para avaliação do potencial produtivo e estado de
nutrição**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2131>

Metadados

Data de Publicação	2005
Resumo	Este trabalho baseou-se no acompanhamento de sete unidades de amostragem que fazem parte do projecto AGRO 452, no ano de 2005. As unidades de amostragem são constituídas por 15 árvores inseridas em pomares de pessegueiros localizadas na região da Beira Interior. O objectivo foi avaliar o estado de nutrição, produção e a qualidade dos frutos para determinar os valores de referência de análises foliares a utilizar em Produção Integrada. Foram acompanhadas duas cultivares, a cultivar Merrill O'Henr...
Palavras Chave	Pessegueiros, Produção integrada, Estado de nutrição, Produção, Qualidade extrínseca, Qualidade intrínseca
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-06T20:41:06Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Acompanhamento de Pomares de Pessequeiros
para Avaliação do Potencial Produtivo
e Estado de Nutrição**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Bernardete Alcina Pires

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

Índice Geral

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Resumo

Abstract

1 – INTRODUÇÃO	1
2 – QUALIDADE	3
2.1 – CONDIÇÕES CLIMÁTICAS	3
2.2 – PRÁTICAS CULTURAIS.....	4
2.3 – CONTROLO DA MATURAÇÃO E DATA DE COLHEITA	5
2.4 - MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE	6
2.4.1 - <i>Calibre</i>	7
2.4.2 - <i>Causas de refugo</i>	7
2.4.3 - <i>Cor</i>	8
2.4.4 - <i>Dureza</i>	8
2.4.5 - <i>Índice refractrométrico</i>	9
2.4.6 - <i>Acidez</i>	9
3 - MATERIAL E METODOLOGIA	10
3.1. MATERIAL.....	10
3.2 – METODOLOGIA	12
3.2.1 - <i>Acompanhamento dos estados fenológicos</i>	13
3.2.2 - <i>Colheita de amostras de folhas</i>	14
3.2.3- <i>Avaliação da produção no pomar</i>	15
3.2.4 - <i>Avaliação da qualidade intrínseca</i>	16
3.2.5 - <i>Tratamento estatístico dos dados</i>	19
4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
4.1 – ESTADOS FENOLÓGICOS.....	20
4.2 – RESULTADOS DAS ANÁLISES DE TERRA.....	25
4.3 – RESULTADOS DAS ANÁLISES FOLIARES.....	27

4.4 - PRODUÇÃO.....	33
4.4.1 - <i>O'Henry</i>	33
4.4.2 - <i>Rich Lady</i>	34
4.5 - PRODUÇÃO ACUMULADA	35
4.6 - QUALIDADE EXTRÍNSECA	36
4.6.1 - <i>Calibre</i>	36
4.6.2 - <i>Rich Lady</i>	38
4.7 - CAUSAS DE REFUGO DA CULTIVAR O'HENRY.....	39
4.8 - RICH LADY.....	41
4.9 - QUALIDADE INTRÍNSECA.....	42
4.10 – COR.....	46
4.10.1 - <i>Cor na cultivar O'Henry</i>	46
4.10.2 - <i>Cor na cultivar Rich Lady</i>	48
5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
6 – BIBLIOGRAFIA.....	53

Agradecimentos

Anexos

Resumo

Este trabalho baseou-se no acompanhamento de sete unidades de amostragem que fazem parte do projecto AGRO 452, no ano de 2005. As unidades de amostragem são constituídas por 15 árvores inseridas em pomares de pessegueiros localizadas na região da Beira Interior. O objectivo foi avaliar o estado de nutrição, produção e a qualidade dos frutos para determinar os valores de referência de análises foliares a utilizar em Produção Integrada.

Foram acompanhadas duas cultivares, a cultivar Merrill O'Henry e Rich Lady, avaliando-se os estados fenológicos, o estado de nutrição (três análises foliares por unidade de amostragem realizadas pelo Laboratório Químico Agrícola Rebelo da Silva), a produção (total e comercializável), a qualidade extrínseca (classes de calibre, refugo e cor) e qualidade intrínseca (dureza, índice refractométrico e acidez).

A produção total média dos pomares, em 2005, variou entre 29 e 57 t/ha para a cultivar O'Henry e 15 a 42 t/ha para a cultivar Rich Lady. No que respeita à qualidade intrínseca dos frutos, a dureza variou entre 5,0 e 6,1 kg/0,5cm², com um índice refractométrico de 11,2 a 16,1%.

Palavras-chave: Pessegueiros; Produção Integrada; Estado de nutrição; Produção; Qualidade extrínseca; Qualidade intrínseca.