



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Brito, Isabel Patrícia Veríssimo de

Determinação da data óptima de colheita da variedade de cereja De Saco na Gardunha (Cova da Beira). Evolução do perfil térmico diário das condições de colheita e pós-colheita

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2264>

Metadados

Data de Publicação

1997

Resumo

Com este trabalho pretende-se determinar a data óptima de colheita para a variedade de cereja 'De Saco' na Cova da Beira, em função da evolução do estado de maturação, avaliado através do estudo de parâmetros físicos, tais como o peso, o calibre, a cor da epiderme, e parâmetros químicos como o índice refractométrico e o pH. Deste modo efectuamos amostragens da variedade de cereja 'De Saco', em quatro pomares a diferentes altitudes em plena Serra da Gardunha. Devido às condições climatéricas pa...

Palavras Chave

Cerejeira, Cereja, Cova da Beira, Colheita, Maturação, Perfil térmico, Pós-colheita

Tipo

report

Revisão de Pares

Não

Coleções

ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T16:04:15Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DETERMINAÇÃO DA DATA ÓPTIMA DE COLHEITA
DA VARIEDADE DE CEREJA “ DE SACO “ NA
GARDUNHA (COVA DA BEIRA).
EVOLUÇÃO DO PERFIL TÉRMICO DIÁRIO DAS
CONDIÇÕES DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA**

ENG^a DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Isabel Patrícia Veríssimo de Brito



CASTELO BRANCO

1997

Índice

Agradecimentos

Índice

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Lista de Anexos

Lista de Abreviaturas

Resumo

Abstract

1- Introdução.....	1
2- A cultura da cerejeira.....	5
2.1- Origem geográfica e histórica.....	6
2.2- Classificação botânica.....	7
2.3- Características morfológicas.....	8
2.4- Características fisiológicas.....	8
2.4.1- Estados fenológicos.....	9
2.4.2- Floração.....	9
2.4.3- Polinização.....	10
2.5- Hábitos de vegetação e frutificação.....	11
2.5.1- Hábitos de vegetação.....	11
2.5.2- Hábitos de frutificação.....	12
2.6- Exigências edafo-climáticas.....	13
2.6.1- Temperatura.....	14
2.6.2- Precipitação.....	15
2.6.3- Geadas.....	15
2.6.4- Luminosidade.....	15
2.6.5- Vento.....	16
2.6.6- Solo.....	17
2.7- Ciclo anual de desenvolvimento.....	17
2.8- Técnicas culturais da cerejeira.....	17
2.8.1- Técnicas de propagação.....	18
2.8.2- Principais porta-enxertos.....	19
2.8.3- Sistemas de condução.....	24
2.8.4- Poda.....	26
2.8.5- Compassos e densidade de plantação.....	28
2.8.6- Manutenção do solo.....	29
2.8.7- Rega.....	30
2.8.8- Fertilização.....	30
2.8.9- Cultivares.....	31
3- A importância económica da cultura da cerejeira.....	32
3.1- Distribuição geográfica da cultura.....	33
3.2- Países produtores e Produções.....	34
4- A Cova da Beira.....	37
4.1- Localização.....	38
4.2- Caracterização socio-económica.....	38
4.3- Caracterização edafó-climática.....	39
4.3.1- Caracterização climática.....	39
4.3.2- Caracterização edáfica.....	40
4.4- Caracterização hidrográfica.....	41

5.2- Número de explorações	44
5.3- Área ocupada pela cultura da cerejeira	44
5.4- Área media do pomar de cerejeiras	45
5.5- Idade do pomar	45
5.6- Condições de implantação dos pomares	46
5.7- Apoios financeiros a cultura	47
5.8- Condução do pomar	48
5.9- Aspectos fitossanitários do pomar	49
5.10- Porta-enxertos	49
5.11- Cultivares	49
5.12- Colheita	50
5.13- Produção	50
5.14- Comercialização	50
5.15- Normalização da cereja	51
5.16- Reconversão do pomar	55
6- A data óptima de colheita	58
6.1- O processo de desenvolvimento do fruto	59
6.1.1- Anomalias de desenvolvimento do fruto	60
6.2- Evolução da maturação do fruto	62
6.2.1- Evolução do peso	62
6.2.2- Mudança de cor	63
6.2.3- Evolução da dureza	64
6.2.4- Evolução dos hidratos de carbono	64
6.3- Factores que no pomar que influenciam a qualidade da cereja	65
6.3.1- Rachamento do fruto	65
6.4 - Data de colheita	72
6.5 - Colheita	73
6.6 - Qualidade e conservação pós-colheita	73
7- Material e Métodos	75
7.1- Material	76
7.1.1- Pomares	76
7.1.2- Variedade	78
7.2- Métodos	80
7.2.1 Caracterização física e química da cereja	80
7.2.2 Determinação perfil térmico da cereja na colheita e pós-colheita	85
8- Resultados e Discussão	88
8.1- Caracterização física e química da cereja	93
8.1.1- Peso	95
8.1.2- Calibre	98
8.1.3- Cor	100
8.1.4- pH	103
8.1.4- Índice refractométrico (I.R.)	105
8.2- Perfil térmico da cereja na colheita e pós-colheita	108
9- Conclusões	120
Referências bibliográficas	124
Anexos	

Resumo

Com este trabalho pretende-se determinar a data óptima de colheita para a variedade de cereja 'De Saco' na Cova da Beira, em função da evolução do estado de maturação, avaliado através do estudo de parâmetros físicos, tais como o peso, o calibre, a cor da epiderme, e parâmetros químicos como o índice refractométrico e o pH.

Deste modo efectuamos amostragens da variedade de cereja 'De Saco', em quatro pomares a diferentes altitudes em plena Serra da Gardunha.

Devido às condições climatéricas particulares, nomeadamente queda de precipitação e granizo, que originou percentagens de rachamento fisiológico da variedade 'De Saco' entre os 68% e os 83%, inviabilizando economicamente a colheita, verificando-se o término das amostragens a 1 de Junho de 1997.

Dos resultados obtidos podemos concluir que a relação entre a cor da epiderme, avaliada pela tabela de coloração e o índice refractométrico, parecem-nos ser sem dúvida da maior importância na determinação da data óptima de colheita. Contudo, necessitam estes dados de ser confirmados pela dureza da polpa, visto que não foi atingido o estado de sobrematuração, e a cereja é um fruto muito sensível ao manuseamento.

Outro objectivo seria avaliar a evolução das condições diárias de temperatura na colheita e pós-colheita para a mesma variedade.

Da observação dos dados obtidos podemos concluir, que pela ocorrência de condições climatéricas particulares, durante a colheita não se obtiveram os resultados pretendidos.

Relativamente à evolução das condições diárias de temperatura na colheita verificou-se pouca influência da variação da temperatura no pomar, devido a esta se manter relativamente baixa ao longo do dia, não sendo estas as temperaturas a que normalmente ocorre a colheita deste fruto nesta região.

No respeitante à evolução das temperaturas da cereja pós-colheita, este factor foi fortemente influenciado com o facto de estas estarem molhadas ou não aquando da colheita, devido à queda de precipitação e possivelmente às condições dos próprios armazéns.

Palavras chave: Cerejeira; Cereja; Cova da Beira; Colheita; Maturação; Perfil Térmico; Pós-colheita