



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Só, Maria Catarina Rofino Gomes

**Qualidade dos frutos de diversas cultivares de
pessegueiro instaladas numa exploração da Beira
Interior localizada a sul da Serra da Gardunha**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/248>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	O presente trabalho teve como objetivo a avaliação dos frutos de diversas cultivares de pessegueiros instalados numa exploração da Beira Interior localizada a sul da Serra da Gardunha....
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Pessegueiro, IR, Acidez, Coloração do fruto
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T20:56:37Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**QUALIDADE DOS FRUTOS DE DIVERSAS
CULTIVARES DE PESSEGUEIRO INSTALADAS
NUMA EXPLORAÇÃO DA BEIRA INTERIOR
LOCALIZADA A SUL DA SERRA DA GARDUNHA**

Maria Catarina Rofino Gomes Só

ENGENHARIA BIOLÓGICA E ALIMENTAR

Orientadora: Maria Paula Albuquerque F. Simões

CASTELO BRANCO, OUTUBRO DE 2009

Qualidade dos frutos de diversas cultivares de pessegueiro instaladas numa exploração da Beira Interior localizada a Sul da serra da Gardunha.

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo a avaliação da qualidade dos frutos de diversas cultivares de pessegueiros instaladas numa exploração da Beira Interior localizada a Sul da serra da Gardunha. As cultivares estudadas apresentaram a época de maturação ao longo do período de Junho à Setembro.

Foram analisadas dezassete cultivares de pêsego- Royal Glory, Royal Time, Tirrenea, Vista Rich, Summer Sun, Catherine, Sweet Dream, Diamond Princess, Baby Gold #5, Elegant Lady, Rome Star, Sweet Fire, Andross, Sensation, 58 CG 76, Sun Late e Tardibel. A primeira cultivar a ser colhida foi a Royal Glory e a última foi a Tardibel. Para determinação da qualidade dos frutos foram analisados 30 frutos para cada cultivar da classe de calibre 61-67 mm, tendo sido determinado o peso médio dos frutos, cor, dureza, índice refractométrico, pH e acidez.

Com a excepção da cv. Summer Sun, todas as cultivares avaliadas são de polpa amarela e epiderme vermelha ou mista (uma porção com coloração mais intensa).

A dureza variou de 2,8 kg/0,5cm² para Tirrenea á 5,9 kg/0,5cm² para Elegant Lady. O índice refractométrico mais baixo foi de 8,9 °Brix na cv. Royal Glory e o mais alto foi de 14,4 °Brix para Tardibel. O pH variou de 3,5 para Royal Time e Diamond Princess á 4,3 para Royal Glory. A acidez variou de 2,6 g de ác.málico/L para a cv. Royal Glory á 10,5 g de ác.málico/L para a cv. Royal Time.

Palavras-chave: Pessegueiro, cultivares de pessegueiro, IR, Acidez, coloração dos frutos, Beira Interior.

Fruit quality from different peach-tree cultivars in a farm in Beira Interior located in the south of the mountain of Gardunha

Abstract

This paper aims to evaluate the quality of 61-67mm-diameter peaches from several peach-tree cultivars in a farm in Beira Interior located in the south of the mountain of Gardunha. The maturing season of the studied cultivars occurred in the period between June and September.

Seventeen peach cultivars were studied- Royal Glory, Royal Time, Tirrenea, Vista Rich, Summer Sun, Catherine, Sweet Dream, Diamond Princess, Baby Gold #5, Elegant Lady, Rome Star, Sweet Fire, Andross, Sensation, 58 CG 76, Sun Late e Tardibel.

The first cultivar to be picked was the Royal Glory and the last one was Tardibel. In order to determine the fruit quality, 30 pieces of fruit of 61-67mm-diameter from each cultivar were studied, and their average weight, colour, hardness, refractometric index, pH, and acidity were determined.

Except for the summer Sun cultivar, all the other studied cultivars have yellow pulp and red or mixed skin (a piece with a more intense colour).

The hardness ranged from 2,8 kg/0,5cm² for the Tirrenea to 5,9 kg/0,5cm² for the Elegant Lady. The lowest refractometric index was 8,9 °Brix for the Royal Glory cv. And the highest was 14,4 °Brix for the Tardibel. pH ranged from 2,6 g of malic acid/L for the Royal Glory cv. To 10,5 g of malic acid/L for the Royal Time cv.

Key-words: peach-tree, peach-tree cultivars (cv.), RI, acidity, fruit colour, Beira Interior.