



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Costa, Cláudia Maria de Sá Caires

**Determinação dos índices de maturação de
diferentes variedades de maçã : traçabilidade,
percurso do produto ao consumidor**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2587>

Metadados

Data de Publicação	2000
Resumo	O presente trabalho teve a sua realização na região da Cova da Beira, em três pomares diferentes, tendo sido as variedades escolhidas em função da sua importância na região, sendo estas a Mondial Gala, a Lysgolden, a Starkrimson e a Bravo de Esmolfe. O ensaio consistiu na comparação de análises físico-químicas feitas nas diferentes variedades e locais à data de colheita e posterior análise após um curto período de conservação em câmara de frio. Foram registadas algumas diferenças entre os poma...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Maçã, Produção, Maturação, Controlo de qualidade
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T22:50:19Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DETERMINAÇÃO DOS ÍNDICES DE MATURAÇÃO
DE DIFERENTES VARIEDADES DE MAÇÃ
-TRAÇABILIDADE- PERCURSO DO PRODUTO AO CONSUMIDOR**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cláudia Maria de Sá Caires Costa

—◆—
CASTELO BRANCO

2000

ÍNDICE

	Pag.
1 – INTRODUÇÃO	1
2 – A CULTURA DA MACIEIRA	3
2.1 – Origem e panorâmica geral da macieira	3
2.2 – Características Botânicas das cultivares: Mondial Gala, Lysgolden, Starkrimson e a variedade Bravo de Esmolfe	5
2.2.1 – Mondial Gala	6
2.2.2 – Lysgolden	7
2.2.3 – Starkrimson	8
2.2.4 – Bravo de Esmolfe	10
2.3 – Exigências Edafo-climáticas da macieira	12
2.4 – Ciclo de frutificação	13
2.4.1 – Polinização	13
2.4.2 – Fecundação	15
2.4.3 – Floração	16
2.4.3.1 – Diferenciação dos gomos florais	16
2.4.3.2 – Evolução dos gomos florais	16
2.4.4 – Formação do fruto	17
2.4.5 – Vingamento	17
2.4.6 – Desenvolvimento do fruto	18
2.4.7 – A queda dos frutos	19
3 – SISTEMAS DE PRODUÇÃO	21
3.1 – Localização e instalação dos pomares	21
3.2 – Algumas considerações sobre cultivares e porta-enxertos	22
3.2.1 – Cultivares de macieira	22
3.2.2 – Porta-enxertos de macieira	23
3.3 – Condução, poda e monda	24
3.3.1 – Condução	24
3.3.2 – Poda	25
3.3.3 – Monda de frutos	25
3.4 – Manutenção do solo	25

3.5 – Rega	26
4. – COLHEITA E CONSERVAÇÃO	27
4.1 – Colheita	27
4.1.1 – Época ideal de colheita	28
4.2 – Conservação	30
5. – PERCURSO DO PRODUTO DO PRODUTOR AO CONSUMIDOR	33
6. – MATERIAL E MÉTODOS	36
6.1 – Material	36
6.1.1 – Variedades escolhidas	36
6.2 – Métodos	38
6.2.1 – Determinação dos parâmetros físico-químicos	38
6.2.1.1 – Peso	39
6.2.1.2 – Calibre	40
6.2.1.3 – Coloração da epiderme	40
6.2.1.4 – Índice Refractométrico	40
6.2.1.5 – Dureza	40
6.2.1.6 – pH	41
6.2.1.7 – Acidez total	41
6.2.1.8 – Teste de Iodo	41
7. – RESULTADOS E DISCUSSÃO	42
7.1 – Caracterização físico-química das maçãs	42
7.1.1 – Mondial Gala	43
7.1.2 – Lysgolden	44
7.1.3 – Starkrimson	45
7.1.4 – Bravo de Esmolfe	46
8. – CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	

Resumo

O presente trabalho teve a sua realização na região da Cova da Beira, em três pomares diferentes, tendo sido as variedades escolhidas em função da sua importância na região, sendo estas a Mondial Gala, a Lysgolden, a Starkrimson e a Bravo de Esmolfe..

O ensaio consistiu na comparação de análises físico-químicas feitas nas diferentes variedades e locais à data de colheita e posterior análise após um curto período de conservação em câmara de frio.

Foram registadas algumas diferenças entre os pomares, podendo justificá-las pelas suas diferentes altitudes, que por um lado favorecem a intensidade de coloração do fruto, e o teor em açúcares, mas por outro lado é a exposição, a condução e a densidade de plantação que vão favorecer os pesos e calibres. Todos os cuidados e práticas a ter ao longo da produção vão ter o seu resultado na qualidade do fruto final, daí a importância da análise dos frutos e determinação do seu estado óptimo, pronto a ser colhido, e a sua posterior informação ao consumidor, que cada vez mais exige saber qual a qualidade do fruto que escolhe e adquire.