



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Lopes, Maria do Céu Pereira

**Aplicação de algumas técnicas de controlo de
qualidade numa linha de industrialização de
pêssego**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2853>

Metadados

Data de Publicação	1993
Resumo	Trabalho, realizado na Cooperativa de Fruticultores Cova da Beira, incide na área restrita do controlo de qualidade da produção de pêssego transformado. Engloba a descrição dos processos de fabrico do pêssego em calda, pêssego congelado, polpa de pêssego e doce. Os resultados obtidos no controlo horário do peso líquido das latas e a razão entre n° de metades por lata e peso escorrido das mesmas apontam para um produto final pouco homogéneo quanto ao enchimento das latas e calibres dos pêssegos...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Pêssego, Controlo de qualidade
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-20T08:47:33Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**"APLICAÇÃO DE ALGUMAS TÉCNICAS DE
CONTROLO DE QUALIDADE NUMA LINHA
DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE PÊSSEGO."**

Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria do Céu Pereira Lopes



CASTELO BRANCO

1993

INDICE

	Pág.
AGRADECIMENTOS	3
RESUMO	4
INDICE	5
INTRODUÇÃO	6
1 - PROCESSOS DE FABRICO	8
1.1 - Pêssego em calda	8
1.2 - Pêssego congelado	16
1.2.1 - O produto congelado e sua qualidade	21
1.3 - Polpa de pêssego	22
1.4 - Doce.....	23
2 - QUALIDADE	25
2.1 - O que é a qualidade?	25
2.2 - Como promover a qualidade?	25
2.3 - Métodos para determinação da qualidade	26
3 - APLICAÇÃO DE TÉCNICAS DE CONTROLO DE QUALIDADE	27
3.1 - Análise dos pontos críticos	27
3.1.1 - Colheita de amostras	27
3.1.1.1 - Determinações efectuadas na Cooperativa de Fruticultores Cova da Beira	28
3.1.1.2 - Determinações efectuadas na ESACB	28
4 - RESULTADOS E CONCLUSÕES	30
4.1 - Controlo horário do peso líquido para o pêssego em calda	30
4.2 - Contolo do pêssego enlatado após armazenagem	30
4.2.1 - Verificação da % de sólidos solúveis (°Brix) na calda	30
4.2.2 - Verificação do pH da calda	33
4.2.3 - Verificação do pH do pêssego	33
4.2.4 - Determinação da acidez total da calda	33
4.2.5 - Determinação da acidez total do pêssego	37
4.2.6 - Pesagens e contagem do nº de metades	37
4.2.7 - Classificação por atributos: consistência, cor, peles, caroço	37
4.3 - Determinações na polpa; % de sólidos solúveis (°Brix), pH e acidez total	37
4.4 - Determinações no doce; pH e acidez total	40
5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	41
BIBLIOGRAFIA	42
ANEXOS	47

RESUMO

Trabalho, realizado na Cooperativa de Fruticultores Cova da Beira, incide na área restrita do controlo de qualidade da produção de pêssego transformado.

Engloba a descrição dos processos de fabrico do pêssego em calda, pêssego congelado, polpa de pêssego e doce.

Os resultados obtidos no controlo horário do peso líquido das latas e a razão entre nº de metades por lata e peso escorrido das mesmas apontam para um produto final pouco homogéneo quanto ao enchimento das latas e calibres dos pêssegos utilizados.

Os valores de pH obtidos nos produtos dos diversos processos são mais elevadas do que seria de esperar.

Os restantes valores (% de sólidos solúveis, acidez total e classificação por atributos) por si sós não são conclusivos.