

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Silva, Vanessa Salomé Fernandes da

Maturação pós-colheita de novas variedades de cereja na Cova da Beira

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/658

Metadados

Data de Publicação 20

Resumo O cultivo de cereja tem grande importância cultural na região da Cova

da Beira sendo fonte de rendimento de muitas empresas familiares, com ou sem dedicação exclusiva. O presente trabalho avaliou a qualidade extrínseca e intrínseca de dez novas cultivares implantadas na região, e de outras duas tradicionais consideradas de referência (Burlat e Saco), analisando os aspectos físico-químicos fulcrais no desenvolvimento e maturação do fruto. Foram, assim, avaliados os parâmetros físico-

químicos qu...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Tempo de prateleira, ERGER®, Parâmetros físico-químicos, Compostos

fenólicos, Actividade antioxidante

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T03:05:50Z com informação proveniente do Repositório



Maturação e Pós-Colheita de Novas Variedades de Cereja na Cova da Beira

> Engenharia Biológica e Alimentar Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vanessa Salomé Fernandes da Silva

CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

LISTA DE ABREVIATURAS

1. INTRODUÇÃO	1
2. A CEREJA	3
2.1. Maturação da cereja	3
2.1.1. Evolução do peso do fruto	4
2.1.2. Evolução da cor	4
2.1.3. Evolução da dureza do fruto	5
2.1.4. Evolução do sabor/aroma do fruto	5
2.2. Actividade antioxidante	6
2.3. Descrição das cultivares	6
2.3.1. Brooks	6
2.3.2. Burlat	7
2.3.3. Cristalina	7
2.3.4. Garnet	7
2.3.5, Lapins	8
2.3.6. 13N-7-39	8
2.3.7. PrimeGiant	8
2.3.8. Santina	9
2.3.9. Satin	9
2.3.10. Simcoe	9
2.3.11. Sweetheart	10

2.3.12. Saco	10
3. MATERIAL E MÉTODOS	11
3.1. Localização dos pomares e variedades	11
3.2. Metodologia	11
3.2.1. Caracterização físico-química da cereja	12
3.2.1.1. Cor	12
3.2.1.2. Peso e calibre	13
3.2.1.3. Dureza	13
3.2.1.4. Índice refractométrico	13
3.2.2. Caracterização físico-química do sumo	13
3.2.2.1. Rendimento em sumo	14
3.2.2.2. Cor do sumo	14
3.2.2.3. Acidez e pH	14
3.2.3. Ensaio com ERGER®	14
3.2.4. Tempo de prateleira	14
3.3. Compostos fenólicos e actividade antioxidante	15
3.3.1. Quantificação dos compostos fenólicos	15
3.3.1.1. Liofilização	15
3.3.1.2. Extracção fenólica de matrizes vegetais	15
3.3.1.3. Método de Folin em placas	16
3.3.2. Actividade antioxidante	16
4. RESULTADOS	18
4.1. Estado de maturação na colheita	18
4.1.1. Caracterização físico-química do fruto	18

4.1.2. Caracterização físico-química do sumo	26
4.2. Efeito da aplicação de ERGER®	31
4.3. Avaliação do tempo de prateleira	33
4.4. Acção antioxidante	35
5. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
AGRADECIMENTOS	
ANEVOS	

RESUMO

O cultivo de cereja tem grande importância cultural na região da Cova da Beira sendo fonte de rendimento de muitas empresas familiares, com ou sem dedicação exclusiva.

O presente trabalho avaliou a qualidade extrínseca e intrínseca de dez novas cultivares implantadas na região, e de outras duas tradicionais consideradas de referência (Burlat e Saco), analisando os aspectos físico-químicos fulcrais no desenvolvimento e maturação do fruto.

Foram, assim, avaliados os parâmetros físico-químicos que mais directamente condicionam a qualidade do fruto, tais como a cor, o peso, o calibre, a dureza, o índice refractométrico (°Brix), acidez. pH, os compostos fenólicos totais e actividade antioxidante em algumas destas variedades.

Os valores obtidos na presente campanha foram comparados com os valores registados em anos anteriores.

De um modo geral, as variedades mostraram diferenças significativas entre si e quando comparada a mesma variedade com valores de anos anteriores também se verificaram diferenças significativas. O maior valor de peso médio foi e calibre foi registado na PrimeGiant que apresentou também os outros parâmetros de qualidade bastante satisfatórios. A Saco, apesar de não sobressair em termos de qualidade físico-química, contém o maior teor em compostos fenólicos e de actividade antioxidante, aspectos fundamentais em termos de nutrição.

Palavras-chave: Tempo de prateleira; ERGER®; Parâmetros físico-químicos; Compostos fenólicos; Actividade antioxidante.