



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Nunes, Clemência Rosa de Jesus

Controlo da maturação em três cultivares de azeitona na região de Castelo Branco

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/731>

Metadados

Data de Publicação	1993
Resumo	O trabalho foi realizado na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, mais propriamente na Qta. Sr. ^a de Mércules em Castelo Branco. Com este trabalho pretende-se estudar a evolução do estado de maturação da azeitona nas três principais cultivares da região de Castelo Branco: Cordovil de Castelo Branco, Bical e Galega, a fim de estabelecer para cada uma o período mais oportuno de colheita mecânica na campanha em estudo (91/92). Analisados todos os parâmetros que influenciam de uma maneira ou d...
Editor	IPCB. ESA
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-04T14:15:07Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**"CONTROLO DA MATURAÇÃO EM
TRÊS CULTIVARES DE AZEITONA NA
REGIÃO DE CASTELO BRANCO."**

Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Clemência Rosa de Jesus Nunes



CASTELO BRANCO

1993

Índice

INTRODUÇÃO	1
I- BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DE CASTELO BRANCO	2
I.1- Caracterização ecológica	2
I.2- Caracterização sócio-económica	4
II- BREVE CARACTERIZAÇÃO DO SECTOR OLIVÍCOLA	5
II.1. Olivicultura Nacional	5
II.2. Olivicultura Regional	7
III- COLHEITA DA AZEITONA	9
III.1. Fases da Colheita	9
III.2- Métodos de Colheita tradicional	10
III.2.1- Apanho do Solo	10
III.2.2- Derrube da Azeitona	11
III.2.2.1- Ripagem	11
III.2.2.2- Varejamento	12
III.2.2.3- Limpeza, Acondicionamento e Transporte	13
III.3- Métodos de Colheita Mecânica	14
III.3.1- Mecanização do Derrube do Fruto	16
III.3.2- Mecanização do Apanho do Fruto	18
III.3.3- Mecanização da Recepção do Fruto	19
III.3.4- Mecanização da Limpeza da Azeitona	21
III.3.5- Mecanização da Lavagem do Fruto	23
IV - COLHEITA MECÂNICA COM VIBRADORES DE TRONCO	24
IV.1- Características dos Vibradores	24
IV.2- Problemas Apresentados pelos Vibradores	26
IV.3- Organização do Trabalho na Operação de Colheita	28
IV.4- Vantagens e Inconvenientes dos Vibradores	29
IV.5- Factores que influenciam a eficácia do Vibrador	30
V - ESTADO FISIOLÓGICO DE MATURAÇÃO	33
V.1- Maturação do Fruto	33
V.2- Índice de Maturação	34
V.3- Momento Ideal de Colheita	35
V.3.1- Peso Unitário do fruto	35
V.3.2 - Resistência ao Desprendimento	35

IV.5- Factores que influenciam a eficácia do Vibrador.	30
V - ESTADO FISIOLÓGICO DE MATURAÇÃO.....	33
V.1- Maturação do Fruto	33
V.2- Índice de Maturação.....	34
V.3- Momento Ideal de Colheita.....	35
V.3.1- Peso Unitário do fruto.	35
V.3.2 - Resistência ao Desprendimento.	35
V.3.3 - Relação R/P.....	37
V.3.4 - Queda Natural.....	37
V.3.5 - Teor em Gordura e Qualidade do Azeite.	38
VI - ENSAIO DE MATURAÇÃO.	40
VI.1 - Material e Métodos.....	40
VI.2 -Resultados e Discussão.....	40
VI. 3 - Conclusões.....	49
BIBLIOGRAFIA.....	50
ANEXOS.....	53

Resumo

O trabalho foi realizado na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, mais propriamente na Qta. Sr.^a de Mércules em Castelo Branco.

Com este trabalho pretende-se estudar a evolução do estado de maturação da azeitona nas três principais cultivares da região de Castelo Branco: Cordovil de Castelo Branco, Bical e Galega, a fim de estabelecer para cada uma o período mais oportuno de colheita mecânica na campanha em estudo (91/92).

Analisados todos os parâmetros que influenciam de uma maneira ou de outra o momento oportuno de colheita mecânica; conclui-se que neste caso a colheita dever-se-ia iniciar pela cultivar Cordovil, seguindo-se a cultivar Bical e por fim a cultivar Galega; a fim de tirar o máximo da rentabilidade e eficácia do vibrador por ser muito importante gerir as disponibilidades da máquina de acordo com as características das cultivares.