



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Filipe, José Paulo Antunes

## **Estudo sobre a adaptação de lentilha (*Lens culinaris*) na região de Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/737>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1993
<b>Resumo</b>	Estudou-se a adaptação de seis linhas geneticamente melhoradas de lentilha ( <i>Lens culinaris</i> ) ssp <i>macrosperma</i> Bar designadas por L 188, L 702, L 958, L 762, L 1056, L 214, às condições edafoclimáticas da região de Castelo Branco. O ensaio realizado integra-se numa rede de ensaios localizados em diversas zonas do País, sendo as sementes fornecidas pela Estação Nacional de Melhoramento de Plantas (ENMP) de Elvas. Como parâmetros analisados registaram-se a evolução do crescimento e algumas componen...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T13:36:06Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

**ESTUDO SOBRE A ADAPTAÇÃO DE  
LENTILHA (*Lens culinaris*) NA REGIÃO  
DE CASTELO BRANCO**

Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

José Paulo Antunes Filipe



**CASTELO BRANCO**

1993

# Índice

1 - INTRODUÇÃO .....	6
2 - ASPECTOS GERAIS DA CULTURA	
2.1 - <u>Enquadramento sistemático</u> .....	7
2.2 - <u>Aspectos bioquímicos e nutritivos</u> .....	8
2.2.1 - Factores que afectam a qualidade alimentícia .....	8
2.2.2 - Factores nutritivos e anti-nutritivos .....	9
2.2.3 - Bioquímica do azoto. Fixação simbiótica .....	12
2.2.4 - Proteínas e aminoácidos. Valor biológico .....	14
2.3 - <u>História da cultura</u> .....	18
2.4 - <u>Distribuição</u> .....	20
2.5 - <u>Exigências ecológicas e culturais</u> .....	24
2.5.1 - Temperatura .....	24
2.5.2 - Solos .....	24
2.5.3 - Humidade .....	25
2.5.4 - Tolerância à salinidade e à seca .....	25
2.5.5 - Fotoperíodo e vernalização .....	26

2.5.6 - Adubação .....	26
2.5.7 - Inoculação .....	28
2.5.8 - Preparação do terreno .....	28
2.5.9 - Sementeira .....	29
2.5.10 - Herbicidas .....	31
2.5.11 - Colheita .....	33
2.6 - <u>Pragas e doenças da lentilha</u> .....	34
2.7 - <u>História da investigação</u> .....	35
2.7.1 - O International Center for Agricultural Research in the Dry Areas .....	35
2.8 - <u>Recursos genéticos e melhoramento</u> .....	37
2.8.1 - Considerações iniciais para o melhoramento .....	37
2.8.2 - Considerações sobre o melhoramento fisiológico .....	37
2.8.3 - Necessidades e oportunidades para o melhoramento .....	39
2.9 - <u>Vantagens das leguminosas</u> .....	43
2.9.1 - Perspectivas económicas da lentilha .....	44
3 - MATERIAL E MÉTODOS .....	46
4 - RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	52
5 - CONCLUSÕES .....	55

6 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	56
7 - ANEXOS .....	59
8 - NOTA FINAL .....	62

## Resumo

Estudou-se a adaptação de seis linhas geneticamente melhoradas de lentilha (Lens culinaris) ssp macrosperma Bar designadas por L 188, L 702, L 958, L 762, L 1056, L 214, às condições edafoclimáticas da região de Castelo Branco. O ensaio realizado integra-se numa rede de ensaios localizados em diversas zonas do País, sendo as sementes fornecidas pela Estação Nacional de Melhoramento de Plantas (ENMP) de Elvas. Como parâmetros analisados registaram-se a evolução do crescimento e algumas componentes da produção de semente.

O ensaio realizou-se no ano agrícola de 1991/1992, na Quinta da Senhora de Mércules, propriedade da Escola Superior Agrária de Castelo Branco. Utilizou-se uma densidade de sementeira de cerca de 167 sementes/m<sup>2</sup>, com entrelinhas de 30 cm e profundidade de sementeira de 3-4 cm.

Dos dados obtidos no ensaio conclui-se que, nas condições observadas, a linha designada por L 214 se revelou com maior potencial produtivo.

A produção parece poder considerar-se razoável, tendo em atenção os valores normalmente obtidos em zonas onde a cultura é já tradicional.