Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Marques, Luís Miguel Evangelista

Efeito de alguns produtos promotores do calibre em pêra Rocha

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/989

Metadados

Data de Publicação 2008

Resumo Presentemente, a produção dc pêra Rocha está sujeita a uma crescente exigência de qualidade, tanto nos mercados internos como externos, e particular nos calibres acima de 65 mm e no teor em açúcares acima de 12 °Brix. Além disso, não se pode descurar o poder de conservação das pêras, que têm de suportar cada vez maiores períodos de espera entre a colheita e a comercialização. Tendo em vista os aspectos qualitativos da produção de pêra Rocha, foram instalados dois ensaios com o objectivo de estud...

Palavras Chave Pêra Rocha, Qualidade, Bioestimulantes, Eficiência, Rendimento

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T01:23:03Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

EFEITO DE ALGUNS PRODUTOS PROMOTORES DO CALIBRE EM PÊRA ROCHA

Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Luís Miguel Evangelista Marques

CASTELO BRANCO

ÍNDICE

	Página
ÍNDICE	
ÍNDICE DE FIGURAS	
INDICE DE QUADROS	
RESUMO	
ABSTRACT	
1- INTRODUÇÃO	1
2- A PEREIRA ROCHA	2
2.1- Origem	2
2.2- Caracterização morfológica	3
2.3- Vigor, hábitos de vegetação e frutificação	4
2.4- Áreas de produção	5
2.5- Mercado	6
3- Crescimento do fruto	7
4- Bioestimulantes	9
5- Material e métodos	11
5.1- Produtos utilizados	12
5.2- Procedimento experimental	13
6- Resultados e discussão	19
6.1- Crescimento do fruto	19
6.2- Produção e qualidade dos frutos	20
6.3- Potencial produtivo	23
7- Considerações finais	28
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
AGRADECIMENTOS	
ANEXO – TRATAMENTO ESTATÍSTICO DOS RESULTADOS	

Resumo

Presentemente, a produção dc pêra Rocha está sujeita a uma crescente exigência de qualidade, tanto nos mercados internos como externos, e particular nos calibres acima de 65 mm e no teor em açúcares acima de 12 °Brix. Além disso, não se pode descurar o poder de conservação das pêras, que têm de suportar cada vez maiores períodos de espera entre a colheita e a comercialização. Tendo em vista os aspectos qualitativos da produção de pêra Rocha, foram instalados dois ensaios com o objectivo de estudar o efeito de quatro tipos de produtos da categoria dos bioestimulantes, no calibre, no °Brix e na dureza da polpa (que influi no poder de conservação). Os resultados obtidos não revelaram qualquer efeito significativo dos tratamentos efectuados, apesar do aumento da eficiência observado com dois deles. Esse aumento da eficiência manifestou-se por uma maior proporção de frutos acima de 65 mm. No entanto, esta melhoria na produção dc frutos de maior calibre só se traduz num aumento de receita bruta para menores níveis de carga, abaixo de 650 frutos por árvore para um dos produtos e abaixo de 800 frutas por árvore para o outro.

Palavras-chave: pêra rocha: qualidade; bioestimulantes; eficiência; rendimento.