



**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

	<b>Pág.</b>
<b>AGRADECIMENTOS</b> .....	3
<b>RESUMO</b> .....	4
<b>INDICE</b> .....	5
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	6
<b>1 - PROCESSOS DE FABRICO</b> .....	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
<b>2 - QUALIDADE</b> .....	25
2.1 - O que é a qualidade? .....	25
2.2 - Como promover a qualidade? .....	25
2.3 - Métodos para determinação da qualidade .....	26
<b>3 - APLICAÇÃO DE TÉCNICAS DE CONTROLO DE QUALIDADE</b> .....	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
<b>4 - RESULTADOS E CONCLUSÕES</b> .....	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
<b>5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	41
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	42
<b>ANEXOS</b> .....	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.