



**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.<sup>a</sup> 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.