



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

**Efeito de diferentes níveis de fertilização  
na qualidade pós-colheita da Pêra Rocha  
na Zona do Oeste**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Tânia Margarida Sequeira Viegas**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

## **Índice Geral**

**Pág.**

Índice da Figuras

Índice de Quadros

Resumo

Abstract

1. Introdução	1
2. A pêra 'Rocha'	2
2.1 Características do fruto	3
2.2 A Produção de pêra 'Rocha' no Oeste	5
3. Material e Métodos	7
4. Resultados e Discussão	12
4.1. Caracterização da Produção à Colheita	12
4.2. Caracterização do Fruto Após Conservação	16
4.2.1. Atmosfera Normal	16
4.2.2. Atmosfera Controlada A	19
4.2.3. Atmosfera Controlada B	22
4.3. Avaliação do tempo de prateleira	25
5. Considerações Finais	41
6. Referências Bibliográficas	45
Agradecimentos	
Anexos	

## Resumo

O principal desafio da fileira da pêra Rocha' será rentabilizar o pomar, aumentar a produção, mas produzir um fruto que apresente cada vez melhor qualidade e maior vida de prateleira.

O objectivo do presente trabalho foi avaliar o efeito da aplicação de diferentes fertilizantes em pomares de pêra Rocha' do concelho do Cadaval na qualidade pós-colheita do fruto. Foram testados suplementos de macro e micronutrientes em adubação foliar (Ensaio Micro); suplementos de microorganismos (Ensaio Superis); macro e micronutrientes em fertilização (Ensaios PX e Brix), acompanhando a evolução da maturação desde a colheita, conservação em atmosfera normal e controlada até ao tempo de prateleira.

O ensaio Micro obteve melhores resultados conseguindo-se aumentar os valores do índice refractométrico sem alteração dos outros parâmetros de qualidade.

Os ensaios Superis e Px não tiveram o efeito desejado, obtendo-se valores de °Brix inferiores à testemunha. O ensaio Superis foi o que obteve resultados menos satisfatórios.

O ensaio Brix também obteve resultados positivos, apresentando valores superiores à testemunha na data de colheita e após conservação em atmosfera normal; contudo na atmosfera controlada esse efeito não foi tão evidente, pois só ao 7º dia do tempo de prateleira é que os valores de °Brix se evidenciam relativamente à testemunha.

**Palavras-chave:** *Pyrus communis* L.; micronutrientes; microorganismos; pós-colheita; tempo de prateleira