



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**VALORIZAÇÃO DA CEREJA ATRAVÉS
DE CALIBRAGEM MECÂNICA
CARACTERIZAÇÃO DE DIFERENTES VARIEDADES
DE CEREJA DA COVA DA BEIRA**

Engenharia de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Francisco Manuel Ramos de Araújo Bogas

—◆—
CASTELO BRANCO

2000

ÍNDICE

1-Introdução	1
2-Mercado Nacional de comercialização da cereja na Cova da Beira	2
Beira	2
2.1-A cerejeira na Cova da Beira.....	2
2.2-Número de produtores	3
2.3-Número de explorações	3
2.4-Área ocupada pela cereja.....	4
2.5-Área do pomar de cerejeira.....	5
2.6-Idade do pomar	6
2.7-Cultivares e porta-enxertos	7
2.8-Condições de implantação dos pomares.....	8
2.9-Condução do pomar	9
2.10-Aspectos fitossanitários do pomar	10
2.11-Colheita e comercialização	11
2.12-Produções.....	12
2.13-Apoios financeiros à cultura	13
2.14-Reconversão do pomar	14
2.15-Novos porta-enxertos e cultivares.....	15
2.16-Forma de condução dos novos pomares.....	16
2.17-Relação calibrador/empresa.....	17
2.18-Vantagens de utilização do calibrador.....	17
2.19-Calibrador manual	18
3-Characterização físico-química da cereja durante a maturação ..	19
3.1-Maturação	19
3.2-Respiração dos frutos e maturação	20
3.3-Alterações ocorridas até à maturação gustativa.....	21
3.3.1-Métodos a determinar.....	21
3.3.2-Evolução do peso	22
3.3.3-Mudança de cor.....	22
3.3.4-Evolução da dureza	23
3.3.5-Evolução dos hidratos de carbono	23
3.4-Qualidade gustativa e factores que a influenciam.....	24
3.5-Regulamentação para a comercialização.....	25
3.6-Normas	26
3.7-Classificação	27
4-O rachamento fisiológico e os aspectos bioquímicos e culturais envolvidos	29
4.1-Rachamento do fruto	29
4.2-Métodos de luta contra o rachamento	30

5-Material e métodos	32
5.1-Material.....	32
5.1.1-Pomares	32
5.1.2-Cerejal do alcaide.....	32
5.1.3-Cerejal de Alcongosta	33
5.1.4-Cultivares	33
5.1.4.1-Características morfológicas	33
5.1.4.2-Calibrador	33
5.2-Métodos	35
5.2.2-Teste diâmetro/queda	36
5.2.3-Characterização das variedades	36
5.2.1-Teste do rachamento das cereja:	
Método Verner-Christensen.....	35
6-Resultados e discussão	37
6.1-Teste Verner-Christensen	37
6.2-Teste diâmetro/queda	37
6.3-Characterização das variedades.....	39
7-Conclusões	44

Bibliografia

Anexos

Resumo

Com este trabalho pretendemos caracterizar algumas das variedades de cerejeira, nomeadamente a aptidão para a calibragem mecânica na Cova da Beira - Serra da Gardunha. Este ensaio foi realizado em pomares situados em Alcongosta e S.Macário - Fundão, onde avaliámos em vários aspectos as variedades Morangão, Mirandela Roxa, De Saco, Biganeaux Hactif Burlat e Maring.

Estas foram submetidas a vários testes que nos forneceram dados ou informação de algumas características, existentes nestas variedades que nos permitem ultrapassar alguns dos problemas que este tipo de cultura oferece ao produtor.

Realizou-se o teste de rachamento no qual utilizamos três variedades: De Saco, Morangão e Maring, constatando-se que a variedade mais resistente foi a De Saco sendo a Maring a mais sensível.

Quanto ao teste diâmetro de queda na calibragem mecânica, submetemos a Mirandela Roxa e De Saco e os frutos de ambas as variedades caíram antes de atingir um diâmetro máximo inferior a 22 mm. No que diz respeito ao acompanhamento da evolução relação peso polpa / peso total em função do calibre e variedade, a Maring apresenta uma maior evolução. Também verificamos que o comportamento da variedade Mirandela Roxa na calibragem mecânica é muito boa, visto que os frutos não apresentam nenhum tipo de maceração ou toque após ter sido submetido a este ensaio. Por último a variedade Maring apresenta o máximo de rendimento polpa em relação as restantes variedades envolvidas neste ensaio.