



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Colheita e pós-colheita da pêra Rocha na Central
Fruteira “Frutus”: campanha de 2008**

Zélia Santos Dionísio
Engenharia Agronómica – Ramo Agronomia

Orientador interno: Prof. António Maria dos Santos Ramos
Orientador externo: Eng.ª Délia Fernanda Nunes Fialho

Castelo Branco, Novembro 2008

O presente estágio foi realizado na empresa na FRUTUS, Central Frureira de Montejunto, C.R.L., sob orientação Eng.^a Délia Fernanda Nunes Fialho e do Professor António Maria dos Santos Ramos, por parte da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Índice

	Página
Índice	
Índice de Quadros	
Índice de Figuras	
Resumo	
Abstract	
1. Introdução	1
2. Caracterização da pêra Rocha do Oeste	2
3. Caracterização da Frutus	2
4. Determinação da data de colheita	4
4.1. N° de dias após a plena floração	5
4.2. Dureza da polpa	5
4.3. Teor de açúcar	6
5. Colheita	8
5.1. Boas práticas de colheita	9
5.2. Colheita Manual	10
5.3. Colheita com plataforma	10
6. Recepção	11
6.1. Quantidades entregues	12
6.2. Controlo de qualidade	13
6.2.1. Açúcar	13
6.2.2. Dureza da polpa	14
6.2.3. Calibre	15
6.3. Identificação	15
6.4. Amostragem	16
6.5. Tratamento pós-colheita	16
7. Conservação	17
7.1. Atmosfera normal	18
7.2. Atmosfera controlada	18
8. Calibração e embalamento	19
8.1. Normas de comercialização da pêra	21
8.2. Controlo de qualidade	22
9. Expedição	22
10. Considerações finais	23
Referências bibliográficas	24

Agradecimentos

Anexo

Índice de Quadros

	Página
Quadro 1 - Quantidades de pêra "Rocha" recepcionadas diariamente na Central Frutus, na campanha 2008.	12
Quadro 2 - Teor de açúcares (°Brix) da pêra 'Rocha' ao longo das quatro semanas de recepção na central.	14
Quadro 3 - Valores de dureza da polpa (kg/0,5 cm ²) da pêra 'Rocha' durante as cinco semanas de recepção na central.	15

Índice de Figuras

	Página
Figura 1 - Espectrofotómetro Nirxase para análise da qualidade dos lotes de frutos (foto original)	8
Figura 2 - Colheita manual com baldes e escadotes e descarga para paloxes (foto original)	10
Figura 3 - Colheita com plataforma em sistemas de condução com árvores altas (foto original)	11
Figura 4 - Aspecto do trabalho nas linhas de embalagem da central Frutus (foto original)	20

Título: Colheita e pós-colheita da pêra 'Rocha' na Central Fruteira "Frutus": campanha de 2008

Autor: Zélia Santos Dionísio

Data: Novembro, 2008

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo o acompanhamento do processamento do produto pêra 'Rocha' desde a colheita, no campo, passando pelo transporte, recepção, conservação, calibração, embalamento e expedição na Central Fruteira Frutus – Central Fruteira do Montejunto, CRL.

O acompanhamento efectuado teve início com a programação da colheita, tendo em conta a avaliação de parâmetros de qualidade, tais como a dureza e o teor de açúcares. Seguiu-se o acompanhamento da recepção da pêra 'Rocha', através das quantidades diárias entregues e das análises de qualidade dos lotes quanto ao teor em açúcares, à dureza, aos calibres e aos defeitos epidérmicos, e respectiva classificação.

Ao nível do processamento na central, seguiram-se as etapas de calibração, embalamento e controlo de qualidade, através da preparação e execução dos diversos artigos (tipos de embalamento/especificações) para cada cliente e expedição.

Palavra-chave: pêra 'Rocha', processamento, recepção, calibração, embalamento

Title: Harvest and post-harvest of 'Rocha' pear at the processing enterprise "Frutus": season of 2008

Author: Zélia Santos Dionísio

Date: November, 2008

Abstract

This work will intend to monitor all the process of 'Rocha' pear since harvest, on the orchard, to transport, reception, conservation, calibration, packing and dispatching of the fruit in "Frutus".

The monitoring began with the scheduling of harvest, taking into account the evaluation of the pulp firmness and sugar content of the fruit, as quality parameters. In the reception of 'Rocha' pear, monitoring was made by the daily control of quantities delivered, the quality analyses of the different lots for the sugar content, pulp firmness, size and skin defects, and respective classification.

Inside the packing house, the process followed other steps like calibration, packing, quality control and dispatching, with the preparation and execution of several products (types of package/specifications) according to each client.

Key –words: 'Rocha' pear; processing; reception; calibration; packing