



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DA GINJA DE ÓBIDOS E ALCOBAÇA

Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João Renato da Mota Gaspar

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice

Índice de Quadros

Índice de Figuras

Resumo

Abstract

1.	Introdução.....	1
2.	Breve Caracterização da Área Geográfica.....	2
2.1.	Geologia e Solos.....	2
2.2.	Clima e Meteorologia	4
2.3.	Ocupação dos solos.....	5
2.4.	Estruturas de apoio	6
3.	A Ginjeira.....	6
3.1.	Caracterização Botânica	6
3.2.	Cultivares	8
3.3.	Origem e Expansão	9
3.4.	Hábitos de Vegetação e Frutificação.....	10
3.5.	Composição do fruto	11
4.	A Cultura da Ginjeira.....	13
4.1.	Adaptação Edafo-Climática.....	13
4.2.	Propagação e Porta-Enxertos	14
4.3.	Preparação e Manutenção do Solo	14
4.4.	Sistema de Condução.....	16
4.5.	Nutrição Hídrica e Mineral.....	17
4.6.	Protecção das Plantas	21
4.6.1.	Cilindrosporiose.....	21
4.6.2.	Moniliose	23
4.6.3.	Crivado.....	25
4.6.4.	Cancro Bacteriano.....	26
4.6.5.	Tumores (Galhas) Radiculares	26
4.6.6.	Pragas.....	27
4.7.	Colheita.....	29
5.	Caracterização da "Ginja de Óbidos e Alcobaça"	30
5.1.	Morfologia	30

5.2. Floração e Vingamento	32
5.3. Fruto	35
6. Licor de Ginja.....	41
6.1. Extracção	42
6.2. Proporções Fruto/Solução e Etanol/Água.....	43
7. Considerações Finais	47
Referências Bibliográficas	
Agradecimentos	
ANEXO I	

Resumo

O presente trabalho insere-se nas actividades do projecto AGRO 940: “Melhoria da Qualidade da Ginja de Óbidos e Alcobaça”.

A ginja de Óbidos e Alcobaça é um fruto tradicional daquela região, sendo utilizado principalmente na produção de licor. Estando a área produtiva muito reduzida e correndo-se o risco de perder a tipicidade, a genuidade e a qualidade do licor de ginja de Óbidos e Alcobaça, está em processo de criação de uma IGP (Indicação Geográfica Protegida) para o produto.

No presente relatório faz-se uma caracterização geral da ginja e da sua cultura e estudaram-se algumas questões relacionadas com a transformação do fruto e licor.

Os frutos de ginjeira tradicional da região de Óbidos e Alcobaça são pequenas e ácidos, com epiderme vermelha e polpa rosada, apresentando uma particularidade morfológica característica (Folha-no-Pé) e pedúnculo mais comprido, que distingue da vulgar ginja “Galega”.

No que respeita à transformação do fruto em licor, verificou-se que a extracção de sólidos solúveis esteve relacionada com o teor alcoólico da solução hidroalcoólica de infusão, enquanto a acidez titulável se relacionou com a proporção de frutos relativamente à solução de infusão. As absorvâncias tanto no ultra-violeta como no visível, relacionam-se com ambos os aspectos.

Com os resultados obtidos foi estabelecida uma metodologia laboratorial de produção de licor de ginja.

Palavras-chave: *Prunus cerasus*, licor, fruto, qualidade