



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

**DETERMINAÇÃO DA ÉPOCA ÓPTIMA  
DE COLHEITA E ACOMPANHAMENTO  
DO PERFIL TÉRMICO DA CULTIVAR  
DE CEREJEIRA "BURLAT"**

**Engenharia de Produção Agrícola**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

*Cláudia de Fátima Pereira Alves*



**CASTELO BRANCO**

1999

# **ÍNDICE**

**Agradecimentos**

**Lista de Abreviaturas**

**Resumo**

**Abstract**

**Lista de Anexos**

**Lista de Figuras**

**Lista de Quadros**

	<b>Pag.</b>
<b>1 - Introdução</b> .....	1
<b>2 - Importância económica da Cereja</b> .....	2
2.1 - A cereja no mundo.....	3
2.2 - A cereja em Portugal.....	3
2.3 - A cereja na Cova da Beira.....	4
<b>3 - Caracterização da cerejeira (<i>Prunus avium</i> L.)</b> .....	9
3.1 - Origem.....	9
3.2 - Aspectos Botânicos.....	9
3.2.1 - Classificação botânica.....	9
3.3 - Morfologia.....	11
3.4 - Fisiologia.....	13
3.5 - Exigências Edafo-Climáticas.....	15
<b>4 - Determinação da data óptima de colheita</b> .....	19

4.1 - Estudo dos critérios físico-químicos para 'B. Burlat'.....	19
4.1.1 - Dureza e calibre variam com o ano.....	20
4.1.2 - Índice refractométrico e a sua correlação com a cor.....	21
4.1.3 - Variação da acidez.....	21
4.1.4 - Definir a cor para uma melhor qualidade.....	21
<b>5 - Material e Métodos.....</b>	<b>22</b>
5.1 - -Material.....	22
5.1.1 - Caracterização dos pomares.....	23
5.1.2 - Variedade.....	24
5.2 - Métodos.....	28
5.2.1 - Determinação dos parâmetros físico-químicos da cereja.....	28
5.2.1.1 - Peso.....	29
5.2.1.2 - Calibre.....	30
5.2.1.3 - Cor.....	30
5.2.1.4 - Dureza.....	31
5.2.1.5 - Índice refractométrico.....	33
5.2.2 - Determinação do perfil térmico da cereja na colheita e pós.colheita.....	33
<b>6 - Resultados e Discussão.....</b>	<b>36</b>
6.1 - Caracterização físico-química da cereja.....	36
6.1.1 - Quinta do Enxidro.....	37
6.1.2 - Quinta da Serra.....	39
6.1.3 - Quinta das Pedralvas.....	40
6.1.4 - Diferentes quintas na mesma data.....	41

6.1.5 - Comparação com os resultados obtidos em anos anteriores.....	43
6.2 - Perfil térmico da cereja durante a colheita e pós colheita.....	50
<b>7 - Conclusões.....</b>	<b>63</b>
<b>Bibliografia.....</b>	<b>65</b>
<b>Anexos</b>	

## RESUMO

Com o presente trabalho pretende-se determinar a data óptima de colheita para a variedade de cereja 'B. Burlat' na Cova da Beira em função da evolução do seu estado de maturação, avaliando diversos parâmetros quer físicos quer químicos como o peso, o calibre, a cor, a dureza e o índice refractométrico.

Para tal foram recolhidas amostras de cereja desta variedade, em três pomares com diferente localização na serra da Gardunha e em datas diferentes.

Dos resultados por nós obtidos, podemos concluir que, a relação existente entre a cor e o índice refractométrico, é de extrema importância, sendo esta o parâmetro que melhor base oferece para tomar tal decisão. No entanto não podemos esquecer outros parâmetros não menos importantes, como a dureza, uma vez que este fruto é extremamente sensível ao manuseamento. De um modo geral a dureza diminui à medida que a cor evolui.

Da observação dos perfis térmicos, e apesar de quando se realizaram as condições climáticas não terem sido as mais normais para a época nesta região, sobretudo no caso do primeiro perfil, podemos concluir, através dos valores atingidos pela cereja no segundo perfil, que é necessário fazer-se o acondicionamento da cereja o mais rapidamente possível no frio, para que esta se tome mais resistente ao transporte, que como verificamos, também não é feito de forma ideal, para que chegue até ao consumidor nas melhores condições.

No que se refere às comparações com os resultados obtidos em anos anteriores, podemos concluir que as condições climáticas de cada ano têm uma influência muito marcada sobre esta espécie fruteira, ao longo de todo o seu ciclo, podendo atrasar a floração ou antecipá-la ou mesmo inviabilizar uma campanha.