



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

**“CARACTERIZAÇÃO DA CEREJA COVA DA BEIRA (I.G.P.)  
CLASSIFICAÇÃO DA CEREJA PROCESSADA NA  
COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS FRUTICULTORES  
DA COVA DA BEIRA”**

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

**Ana Filipa dos Santos Rodrigues Franco de Matos**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

## Índice Geral:

1 – Introdução .....	1
2 – Caracterização da Cooperativa .....	4
3 – Delimitação da área geográfica de produção da Cova da Beira .....	5
3.1. Delimitação da área geográfica de produção .....	5
3.2. Localização da Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira ...	7
4 – Material e Métodos .....	8
4.1. Material .....	8
4.2. Métodos.....	9
4.2.1. Caracterização física e química da cereja .....	9
4.2.2. Classificação na CAFCB .....	11
5 – Resultados.....	13
5.1. Classificação .....	13
5.2. Produção Total de Cereja por Freguesias .....	15
5.3. Principais variedades .....	17
5.4. Cotações semanais .....	19
5.5. Avaliação da qualidade externa .....	25
5.6. Parâmetros Físicos e Químicos.....	27
5.6.1. Cor.....	29
5.6.2. Peso .....	30
5.6.3. Calibre .....	31
5.6.4. Dureza.....	32
5.6.5. Índice Refractométrico.....	33
5.7. Avaliação gustativa .....	34
6 – Discussão dos Resultados .....	35
7 – Considerações Finais .....	36
8- Referências Bibliográficas .....	38

## **Resumo**

Este trabalho teve como principal objectivo a classificação e avaliação dos parâmetros físico-químicos de qualidade das variedades mais representativas da cereja processada na Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira. De tal modo que, as variedades em estudo têm origem também nas freguesias que mais se destacam na entrega deste fruto na cooperativa, sendo elas a freguesia de Ferro e Tortosendo.

As variedades amostradas são a Burlat, Earlise, Maring, Saco e Summit. Para cada uma delas avaliou-se a cor, o peso, o calibre, a dureza e o índice refractométrico.

No que diz respeito à classificação da cereja processada na CAFCB constatou-se que as classes de calibre predominantes no ano de 2007, pertencem às categorias de 1ª A, com cerca de 65,5 % e 1ª B, com uma representação de aproximadamente 25,1 %.

Relativamente à caracterização da Cereja da Cova da Beira (I.G.P.) podemos referir que se trata maioritariamente cerca de 50% de cereja proveniente da freguesia do Ferro. A cor varia entre 4 e 6 (tabela CTIFL) a que corresponde um peso médio e calibre entre os 5,5-9,8 g e os 22-27,5 mm respectivamente; a dureza oscila entre 46,6 e 73,3 (Durofel) o que classifica a Cereja Cova da Beira como mole a firme e doce (14,5-21 °Brix).

Palavras-chave: Qualidade, Cotações, Pós-colheita, Maturação, Variedades de Cereja.