



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DETERMINAÇÃO DA ÉPOCA ÓPTIMA
DE COLHEITA E ACOMPANHAMENTO
DO PERFIL TÉRMICO DA CULTIVAR
DE CEREJEIRA “SACO”**

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Rita Sofia Carvalho Antunes Alves Coelho

—◆—
CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

Agradecimentos

Lista de Abreviaturas

Resumo.....i

Abstract.....ii

Lista de Anexos

Lista de Figuras

Lista de Quadros

1 - Introdução.....1

2 - A Cereja no mundo.....3

 2.1. Classificação Taxonómica da Cerejeira.....3

 2.1.1. Taxonomia, e breve descrição, das mais importantes espécies de
 Cerejeiras.....4

 2.2. Origem geográfica e histórica.....6

 2.3. Produção e mercado.....8

 2.3.1. Internacional.....8

 2.3.2. Nacional.....10

 2.4. Comercialização.....13

3 - A Espécie *Prunus avium*.....14

 3.1. Ciclo anual de desenvolvimento.....14

 3.2. Hábitos de vegetação e de frutificação.....16

3.2.1. Desenvolvimento vegetativo.....	16
3.2.2. Hábitos de frutificação.....	18
3.3. Características fisiológicas.....	20
3.3.1. Floração.....	20
3.3.1.1. Localização da floração.....	20
3.3.1.2. Fisiologia da floração.....	21
3.3.1.3. Estados fenológicos.....	21
3.3.1.4. Formação dos gomos florais.....	22
3.3.1.5. Desenvolvimento floral.....	23
4 - Evolução da maturação do fruto.....	24
4.1. Evolução do peso do fruto.....	25
4.2. Evolução da cor.....	25
4.3. Evolução da dureza da polpa.....	26
4.4. Evolução bioquímica.....	26
5 - A cereja na Beira Interior.....	27
6 - A cereja da Cova-da-Beira.....	28
6.1. Breve caracterização do cerejal da Cova-da-Beira.....	28
6.2. Colheita e comercialização.....	31
7 - Material e Métodos.....	33
7.1. Material.....	33
7.1.1. Caracterização da Quinta do Enxidro - Soalheira.....	34
7.1.2. Caracterização da Quinta dos Casais - Alpedrinha.....	35
7.1.3. Caracterização da Quinta da Serra - Alcaide.....	36
7.1.4. Caracterização da Quinta das Pedralvas - Alcongosta.....	37

7.1.5. Caracterização da Quinta dos Folhadeiros - Donas.....	38
7.1.6. Caracterização da variedade De Saco.....	39
7.2. Métodos.....	41
7.2.1. Caracterização física e química da cereja.....	41
7.2.1.1. Peso.....	42
7.2.1.2. Calibre.....	43
7.2.1.3. Coloração da epiderme.....	43
7.2.1.4. Dureza da polpa.....	43
7.2.1.5. Índice Refractométrico.....	44
7.2.2. Avaliação do perfil térmico da cereja.....	44
8 - Resultados.....	44
8.1. Caracterização física e química da cereja.....	44
8.1.1 . Resultados registados em cada um dos pomares.....	44
8.1.2 . Resultados registados, à colheita, em cada um dos pomares.....	44
8.1.3 . Resultados médios registados no final da época de colheita, no pomar da Quinta das Pedralvas.....	47
8.2 . Perfil térmico da cereja.....	48
8.2.1. Avaliação dos dados meteorológicos do posto da Quinta das Pedralvas de Setembro de 96 a Maio 99.....	49
8.2.2. Avaliação do perfil térmico da cereja na colheita e pós-colheita.....	50
8.2.2.1. Avaliação do perfil térmico no dia 1 de Julho.....	51
8.2.2.2. Avaliação do perfil térmico do dia 7 de Julho.....	55
8.3. Caracterização física e química da cereja nos anos de 1997, 98 e 99.....	61
Discussão dos Resultados.....	62

9.1. Evolução dos diferentes parâmetros em cada um dos pomares.....	62
9.1.1. Evolução do Peso (g).....	62
9.1.2. Evolução da Cor (CTIFL).....	64
9.1.3. Evolução do Calibre (mm).....	65
9.1.4. Evolução da Dureza (Durofel).....	67
9.1.5. Evolução do Índice Refractométrico (°Brix).....	69
9.2. Evolução dos resultados registados, à colheita, em cada um dos pomares..	71
9.2.1. Evolução do Peso (g).....	71
9.2.2. Evolução da Cor (CTIFL).....	72
9.2.3. Evolução do Calibre (mm).....	73
9.2.4. Evolução da Dureza (Durofel).....	74
9.2.5. Evolução do Índice Refractométrico (°Brix).....	75
9.3. Evolução dos resultados registados na Quinta das Pedralvas no pós- colheita.....	76
9.3.1. Evolução do Peso (g).....	76
9.3.2. Evolução da Cor (CTIFL).....	77
9.3.3. Evolução do Calibre (mm).....	78
9.3.4. Evolução da Dureza (Durofel).....	79
9.3.5. Evolução do Índice Refractométrico (°Brix).....	80
9.4. Evolução dos resultados do perfil térmico da cereja.....	80
9.5. Evolução dos diferentes parâmetros obtidos nos anos de 1997, 98 e 99.....	83
9.5.1. Evolução do Peso (g).....	84
9.5.2. Evolução da Cor (CTIFL).....	85
9.5.3. Evolução do Calibre (mm).....	86
9.5.4. Evolução da Dureza (Durofel).....	86

9.5.5. Evolução do Índice Refractométrico (°Brix).....	87
10 - Conclusão.....	89
11 - Bibliografia.....	91

Anexos.

RESUMO

O objectivo deste trabalho resume-se à determinação da data óptima de colheita para a variedade De Saco na região da Cova-da-Beira, em função do estado de maturação da própria cereja. Para tal foram seleccionados 4 pomares na região, com diferentes localizações face à Serra da Gardunha. Foram caracterizadas física e quimicamente, diferentes estados de maturação do fruto através de diversas amostragens realizadas.

Pretende-se ainda com este trabalho avaliar o efeito da temperatura, durante a colheita e pós-colheita, no fruto.

Este é um relatório que engloba ainda determinações físicas e químicas relativas aos anos de 1997, 98 e 99 para a mesma variedade, com o intuito de demonstrar a relevância dos parâmetros cor e teor em açúcar e provar igualmente, a importância dos restantes parâmetros, de dureza, de calibre e de peso da cereja, na determinação de uma data óptima de colheita.