



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DETERMINAÇÃO DA DATA ÓPTIMA DE COLHEITA DAS
VARIETADES DE CEREJA “ B. BURLAT “ E “ B. VAN “
NA GARDUNHA (COVA DA BEIRA)**

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carla Maria Sá Caires Costa

— • —

CASTELO BRANCO
1998

Índice

	Pag.
1 – INTRODUÇÃO	2
2 - IMPORTÂNCIA ECONÓMICA DA CEREJA	6
2.1- Cereja no mundo	6
2.2- Cereja em Portugal	7
2.3- Cereja na Cova da Beira	8
2.3.1- Área ocupada	9
2.3.2- Idade do pomar	9
2.3.3- Cultivares e porta-enxertos existentes	9
2.3.4- Condução do pomar	10
2.3.5- Colheita e comercialização	11
2.3.6- Produções	12
3 - CARACTERIZAÇÃO DA CULTURA DA CEREJEIRA (<i>Prunus avium</i> , L)	14
3.1- Origem	14
3.2- Classificação botânica	15
3.3- Morfologia	15
3.4- Caracterização fisiológica	16
3.4.1- Fenologia	16
3.4.2- Floração	17
3.4.3- Polinização	18
3.5- Ciclo anual e hábitos de vegetação e frutificação	19
3.5.1- Ciclo anual das caducifólias	19
3.5.2- Desenvolvimento vegetativo	20
3.5.3- Hábitos de frutificação	21
3.6- Exigências edafo-climáticas	21
3.6.1- Temperatura	21
3.6.2- Luminosidade	22
3.6.3- Precipitação	23
3.6.4- Geadas	23
3.6.5- Vento	23
3.6.6- Solos	24
3.7- Técnicas culturais	24
3.7.1- Porta-enxertos	24
3.7.2- Sistema de condução	27

3.7.3- Poda	29
3.7.4- Compasso e densidade de plantação	30
3.7.5- Manutenção do solo	31
3.7.6- Rega	31
3.7.7- Fertilização	32
3.7.8- Colheita e pós-colheita	33
3.7.9- Comercialização	34
4 - CEREJA - O FRUTO	37
4.1- Evolução do fruto	37
4.2- Evolução da maturação do fruto	38
4.2.1- Evolução do peso	38
4.2.2- Evolução da cor	39
4.2.3- Evolução da dureza	40
4.2.4- Evolução dos hidratos de carbono	40
4.2.5- Principais componentes do fruto maduro	40
4.4- Qualidade do fruto	41
4.5- Sensibilidade ao rachamento	43
4.6- Data óptima de colheita	48
4.7- Normalização	48
4.8- Conservação	51
5 - MATERIAL E MÉTODOS	53
5.1 - Material	53
5.1.1 - Variedades	54
5.1.1.1 - 'Bigarreau Hatif Burlat'	54
5.1.1.2 - 'Bigarreau Van'	55
5.2 - Métodos	57
5.2.1 - Determinação do carácter físico-químico da cereja	57
5.2.1.1 - Peso	58
5.2.1.2 - Calibre	58
5.2.1.3 - Cor da epiderme	58
5.2.1.4 - pH	58
5.2.1.5 - Índice refractométrico	58
5.2.2 - Determinação do perfil térmico na colheita e pós-colheita	59

6 - RESULTADOS E DISCUSSÃO	62
6.1 - Caracterização física e química da cereja	64
6.1.1 - Peso	65
6.1.2 - Calibre	68
6.1.3 - Cor	70
6.1.4 - pH	72
6.1.5 - Índice refractométrico	74
6.2 - Perfil térmico da cereja na colheita e pós-colheita	78
7 – CONCLUSÕES	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	90
ANEXOS	

Resumo

Com a elaboração deste relatório pretende-se contribuir para a determinação da data óptima de colheita para as variedades de cereja ‘B. Burlat’ e ‘B. Van’ na Cova da Beira, em função da evolução do estado de maturação, avaliando parâmetros físicos, tais como o peso, o calibre, a cor da epiderme, e parâmetros químicos como o pH e o índice refractométrico.

Para isso foram feitas amostragens das variedades, em cinco pomares a diferentes altitudes em plena Serra da Gardunha.

Devido a condições climatéricas particulares, a evolução do fruto sofreu um avanço considerável, cerca de três semanas, em relação ao normal.

Dos resultados obtidos podemos concluir que a relação entre a cor da epiderme, avaliada pela tabela de coloração, e o índice refractométrico, parecem ser da maior importância na determinação da data óptima de colheita. Sendo contudo necessária a sua confirmação através da análise de outro parâmetro, como a dureza da polpa, visto a cereja ser um fruto muito sensível ao manuseamento.

Outro objectivo do trabalho seria avaliar a evolução das condições diárias de temperatura na colheita e pós-colheita para ambas as variedades.

Da observação do perfil térmico de um único dia para a variedade, ‘B. Burlat’, não se puderam tirar conclusões, não só pela impossibilidade de comparação de valores, como pela ocorrência de condições climatéricas únicas durante a colheita e possivelmente devido às condições do próprio armazém.

Palavras chave: Cereja; Cova da Beira; Maturação; Perfil térmico; Pós-colheita.