



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA.
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Avaliação da Produção, do Estado Nutricional
do Pessegueiro, da Qualidade e Composição
Mineral de Pêssegos**

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

Pedro Manuel Macedo Cardoso

—◆—
CASTELO BRANCO

2006

Índice geral

Índice de figuras

Índice de tabelas

Resumo

Abstract

I. Introdução	- 1 -
II. Produção, nutrição e qualidade dos frutos	- 3 -
2.1. Produção.....	- 3 -
2.2. Nutrição do pessegueiro.....	- 4 -
2.3. Qualidade dos frutos.....	- 6 -
2.3.1. Qualidade extrínseca.....	- 7 -
2.3.2. Qualidade intrínseca	- 8 -
2.4. Composição mineral de polpas de pêsegos.....	- 10 -
III. Material e metodologia	- 11 -
3.1. Caracterização do pomar	- 11 -
3.2. Práticas culturais.....	- 12 -
3.2.1. Poda e monda de frutos.....	- 12 -
3.2.2. Estrumação e adubação.....	- 12 -
3.2.3. Rega.....	- 12 -
3.2.4. Protecção fitossanitária.....	- 12 -
3.3. Metodologia de campo	- 13 -
3.3.1. Unidade de amostragem.....	- 13 -
3.3.2. Colheita de amostras de terra	- 14 -
3.3.3. Registo dos estados fenológicos.....	- 14 -
3.3.4. Determinação da área da secção do tronco.....	- 15 -
3.3.5. Colheita de amostras de folhas.....	- 15 -
3.3.6. Ácaros.....	- 16 -
3.3.7. Monitorização da <i>Anarsia lineatella</i>	- 18 -
3.3.8. Lepra.....	- 19 -
3.3.9. Evolução da maturação	- 20 -
3.3.10. Colheita e avaliação da produção.....	- 20 -

3.4. Metodologia laboratorial.....	- 21 -
3.4.1. Análise química das amostras de folhas.....	- 21 -
3.4.2. Avaliação da qualidade dos frutos.....	- 22 -
3.4.3. Análise química das amostras de polpas.....	- 23 -
3.6. Análise estatística dos dados.....	- 24 -
IV. Resultados e discussão.....	- 25 -
4.1. Estudo da fertilidade do solo.....	- 25 -
4.2. Resultado das análises foliares.....	- 26 -
4.3. Área da secção do tronco e vigor das árvores.....	- 30 -
4.4. Estados fenológicos.....	- 31 -
4.5. <i>Anarsia lineatella</i>	- 33 -
4.6. Produção total, comercializável e refugo.....	- 34 -
4.7. Qualidade dos frutos.....	- 36 -
4.7.1. Calibre.....	- 36 -
4.7.2. Causas de refugo.....	- 37 -
4.7.3. Cor dos frutos.....	- 38 -
4.7.4. Índice refractométrico e dureza dos frutos.....	- 41 -
4.7.5. Acidez total.....	- 43 -
4.7.6. Resultado das análises às polpas de pêssegos.....	- 44 -
V. Composição mineral de frutos.....	- 48 -
VI. Considerações finais.....	- 49 -
Referências bibliográficas.....	- 52 -
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O objectivo do presente trabalho foi acompanhar um pomar de pessegueiros em produção integrada, durante um ciclo cultural, a fim de obter informação relativa ao estado de fertilidade do solo, estado de nutrição das árvores, potencial de produção, qualidade dos frutos (intrínseca e extrínseca) e composição mineral das polpas. Simultaneamente procedeu-se à monitorização de algumas pragas.

O trabalho teve como base o pomar de pessegueiros da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, constituído por cinco simbiontes - Crimson Lady-Monclar, Rich Lady-Monclar, Diamond Princess-Monclar, Diamond Princess-GF 655.2 e Rich Lady-Julior Ferdor.

Nos simbiontes Crimson Lady-Monclar, Rich Lady-Monclar e Rich Lady-Julior Ferdor foi avaliada a produção (total e comercial), o estado de nutrição das árvores, a qualidade extrínseca e intrínseca dos frutos e a sua composição mineral, apresentando-se os respectivos resultados.

Foi avaliada a composição mineral de frutos das cultivares O'Henry e Rich Lady provenientes de sete pomares da Beira Interior, dada a importância destas cultivares na região.

Apresenta-se, ainda, o resultado da monitorização das duas pragas predominantes - *Anarsia lineatella* e ácaros.

Palavras-Chave: Pessegueiro; nutrição mineral; ácaros; qualidade dos pêssegos; composição mineral de polpas de pêssegos.