



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Evolução da maturação de pêra 'Rocha',
(*Pyrus communis*, L.) na Cova da Beira.

Eng.^a Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

MARIA VIRGINIA PINA ALMEIDA



CASTELO BRANCO

1996

Índice

Introdução	1
1 A cultura da pereira	3
1.1 Origem e panorâmica geral	4
1.2 Classificação botânica	5
1.3 Características botânicas	5
1.4 Exigência edafo-climáticas	7
2 Evolução da maturação do fruto	8
2.1 Maturação	8
2.2 A respiração dos frutos e a maturação	9
2.3 Alterações ocorridas até á maturação gustativa	10
2.3.1 Métodos para a determinar	10
Evolução do peso	11
Mudança de cor	11
Evolução da dureza	12
Evolução dos hidratos de carbono	12
2.4 Qualidade gustativa e factores que a influenciam	13
2.5 Factores no pomar que influenciam na qualidade dos frutos	14
2.5.1 Edafo-climáticos	14
Temperatura	14
Insolação	14
Precipitação	15
Solo	15
2.5.2 Práticas culturais	15
Fertilizações	16
Porta-enxerto e idade da árvore	16
Manutenção do solo	16
Rega	17
Sistemas de condução e podas	17
2.6 Data óptima de colheita	18
3 Determinação da época de colheita e sua relação com a conservação da pêra 'Rocha'	20
3.1 Material	20
3.1.2 Caraterização dos pomares	20
Soalheira	20
Orjais	21
3.2.3 Caracterização da câmara frigorífica	22
3.3 Métodos	22
Peso	22
Calibre e Altura	22
pH	23
Gosto	24
Côr	24
Dureza	24
Índice refractométrico (IR)	25

4 Resultados	27
Dureza	27
Índice refractométrico	28
Peso, altura e calibre	28
Gosto	29
pH	30
5 Discussão dos resultados	31
5.1 Dureza	31
5.1.1 Evolução da dureza ao longo da colheita	31
5.1.2 Evolução da dureza durante a conservação	32
Soalheira	32
Orjais	33
5.2 Índice refractométrico	34
5.2.1 Evolução ao longo da colheita	34
5.2.2 Evolução do índice refractométrico ao longo da conservação	35
Soalheira	35
Orjais	36
5.3 Peso, altura e calibre	37
5.4 Gosto	37
5.5 pH	37
6 Conclusão	38
Bibliografia	40

RESUMO

A qualidade da pêra “Rocha” é já reconhecida internacionalmente; para que este padrão se mantenha e/ou melhore é importante que o fruticultor tome consciência que para a obtenção de um bom produto final é necessário que as práticas culturais sejam as mais adequadas. Importante é também a determinação da época ideal de colheita, já que esta vai influenciar grandemente o produto final e a sua conservação.

O objectivo deste trabalho é determinar o período para a colheita da pêra ‘Rocha’ na Cova da Beira, baseando-se na análise dos valores de alguns parâmetros ligados ao estado de maturação tais como, dureza da polpa, Índice refractométrico, gosto, pH e cor, e que irão condicionar o seu comportamento no frio.

Convém no entanto alertar, para o facto de que cada ano é um ano diferente; as condições climatéricas variam, e com estas o desenvolvimento do fruto, o que justifica, na nossa opinião, que este estudo seja feito em vários anos consecutivos, e para todos os pomares de pêra ‘Rocha’ da Cova da Beira, para se conseguirem valores referentes a um ano modelo.

No nosso trabalho o estudo é feito em dois pomares em zonas distintas da Cova da Beira tentando, de certa forma, assinalar as suas características e eventuais vantagens e/ou inconvenientes que um pomar e o outro oferecem para o cultivo da pêra ‘Rocha’ na Cova da Beira.