



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO E ESTUDO
DE
VARIEDADES TRADICIONAIS DE MACIEIRA**

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paulo Sérgio Ramalho Pereira



CASTELO BRANCO
1998

ÍNDICE

Resumo	IV
Índice de figuras	V
Índice de mapa e quadros	IX
1. Introdução	2
2. Caracterização	4
2.1. Caracterização da região	5
2.2. Caracterização da planta	11
3. Material e Métodos	19
3.1. Material	20
3.2. Metodologia	23
4. Resultados e Discussão	26
4.1. Vigor	27
4.2. Produção	31
4.3. Parâmetros qualitativos	36
4.3.1. Bravo de Esmolfe	36
4.3.2. Camoesa Branca	40
4.3.3. Camoesa Magueija	42
4.3.4. Canavial	45
4.3.5. Costa	48
4.3.6. Focinho de Porco	51
4.3.7. Malápio de Gouveia	54
4.3.8. Pero Serrado	56
4.3.9. Verdinha de Juvandes	58
4.3.10. Pardo Lindo	61
4.3.11. Camoesa Peravelha	63
4.3.12. Lapa Boavista	66
4.3.13. Leomil	69
4.3.14. Magueija Vermelha	71

4.3.15. Pero Vermelho (Lapinha)	74
4.3.16. Rajadinha	76
4.3.17. Três-ao-Prato	78
4.3.18. Vermelha Juvandes	81
4.3.19. Vermelhinha do Paço	83
5. Considerações Globais	87
6. Referências bibliográficas	96

Resumo

Apresenta-se um estudo sobre a caracterização de variedades tradicionais de macieira que durante vários anos estiveram no esquecimento.

Este estudo baseou-se no potencial produtivo e qualitativo das variedades, tendo sido utilizado alguns parâmetros de comparação, tais como teor de açúcar, acidez titulável e dureza da polpa. Para a referida comparação foram feitas amostragens antes da colheita, à colheita e mensalmente durante a conservação em câmaras frigoríficas.

Palavras-chave: variedades tradicionais; potencial produtivo; potencial qualitativo; teor de açúcar; acidez titulável; dureza da polpa.