



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Avaliação da Eficiência do Processo de
Calibragem da Cereja da Cova da Beira
(CERFUNDÃO)**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Fânia Dorisa das Dores Luís



CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

1 – Introdução.....	1
2 - Caracterização da CERFUNDÃO.....	3
3 - Comercialização da cereja.....	3
4 – A Certificação da Cereja.....	8
5 – A Calibragem da Cereja.....	12
6 – A importância da temperatura na conservação da Cereja.....	18
7 - Material e métodos.....	20
7.1 – Material.....	20
7.1.1 – Caracterização das variedades.....	20
☐ Sunburst.....	20
☐ Saco.....	21
7.2 – Métodos.....	22
7.2.1 –Cor.....	23
7.2.2 – Peso.....	24
7.2.3 – Calibre.....	24
7.2.4 – Dureza.....	24
7.2.5 - Índice Refractométrico.....	24
7.2.6 – Rendimento em sumo.....	25
7.2.7 – Avaliação do tempo de prateleira.....	25
7.3 - Distribuição por classe de calibre das principais variedades de cereja da campanha 2008.....	25
8 - Resultados e Discussão.....	26
8.1 – Sunburst.....	26
8.2 – Saco.....	27
✗ Parâmetros físicos e químicos do fruto.....	27
✗ Parâmetros físicos e químicos do sumo.....	32
8.2.1 – Avaliação do tempo de prateleira.....	33
8.3 – Gráficos da distribuição por classe de calibre das principais variedades de cereja da campanha 2008.....	35
9 – Considerações Finais.....	46
10 - Referências Bibliográficas.....	48

Resumo

O presente trabalho teve como principal objectivo avaliar o efeito da calibragem em duas variedades de cereja através da caracterização dos parâmetros físicos e químicos do fruto antes e após calibragem. Decorreu na CERFUNDÃO - Embalamento e Comercialização da Cereja da Cova da Beira, Lda e avaliou a eficiência do calibrador na campanha 2008.

Para a variedade Sunburst só foi possível registar a avaliação visual devido aos inúmeros danos físicos dos frutos após a calibragem, mas para a variedade Saco foram avaliados: cor, peso, calibre, dureza, índice refractométrico, rendimento em sumo (no qual se avaliou cor, pH e acidez) e tempo de prateleira, antes e após calibragem.

A Sunburst é uma variedade de polpa semi-firme que sofre danos a nível da epiderme e da polpa ao ser calibrada. A variedade Saco, apesar de apresentar boa firmeza, também sofreu danos com a calibragem. A dureza do fruto foi o único parâmetro que mostrou valores significativamente superiores nas cerejas sem calibragem. A distribuição das cerejas por classes de calibre mostrou um erro na acurácia do processo de calibragem.

A eficiência deste processo exige testes prévios para as diferentes variedades, de forma a aferir e programar correctamente o calibrador.

Palavras-chave: pós-colheita; danos físicos; tempo de prateleira; Sunburst; Saco