

# +pêssego

Inovação e desenvolvimento

na cultura do pessegueiro  
na região da Beira Interior

## **Caracterização de Cultivares Pêssego e Nectarina 2015**



**Maria Paula Simões  
Dora Ferreira  
Catarina Santos**

*Escola Superior Agrária de Castelo Branco*

## A FRUTICULTURA

No conjunto da produção agrícola a produção de frutos está associada a elevado conhecimento técnico, estando as altas produções unitárias dos pomares, que se atingem atualmente, relacionadas com elevado consumo de fatores de produção e de apoio técnico, o que se traduz numa elevada dinâmica de todos os agentes ligados à fileira.

A elevada necessidade de mão-de-obra da atividade frutícola resulta numa distribuição de trabalho e rendimento pela população residente, sendo simultaneamente uma fonte de rendimento regional que deve ser apoiada.

A região Centro, onde se localiza 56% da área frutícola de Portugal (RAC, 2009), apresenta condições favoráveis para o incremento da atividade frutícola, necessitando, contudo, de maior apoio técnico para o aumento da rentabilidade e melhoria do produto final e da sua valorização.

## A CULTURA DO PESSEGUEIRO

Na região da Beira Interior o pessegueiro constitui-se como uma cultura com alguma tradição e com possibilidade de expansão, pelas favoráveis condições edafo-climáticas e socioeconómicas existentes, pelo conhecimento técnico associado ao seu cultivo e também pela procura dos seus frutos.

Com o objetivo de elevar o conhecimento e testar técnicas culturais inovadoras ao nível da cultura do pessegueiro surgiu o projeto +pêssego que tem como objetivo contribuir para a valorização global da fileira através da atuação a nível de diversas técnicas culturais e valorização do seu produto – o pêssego.

+pêssego 

## PROJETO +PÊSSEGO

### PARCEIROS

Neste projeto participam 9 instituições, quer ligadas aos produtores (Qta. de Lamaçais, AAPIM e APPIZÉZERE), quer ao ensino, investigação e/ou prestação de serviços (CATAA, COTHN, ESA-IPCB, INIAV, ISA e UBI), contabilizando-se, no conjunto das diferentes instituições e agricultores, um total de 50 pessoas diretamente envolvidas.

### AÇÕES

O projeto compreende a avaliação e adoção de novas metodologias de produção de modo a sustentar a rentabilidade dos pomares tendo sempre em consideração a preservação ambiental.

No conjunto das diferentes ações está previsto o acompanhamento de Unidades de Observação instalados em explorações de produtores da região.

---

**1.Manutenção do solo**

**2.Monda de flores**

**3.Monda de frutos**

**4.Regá deficitária controlada**

**5.Fertilização racional**

**6.Caracterização da qualidade dos frutos e da oferta ao longo do ciclo**

**7.Caracterização económica da fileira**

---

### FINANCIAMENTO

É um projeto financiado pelo PRODER num valor global aproximado de **600 000€**, tendo sido submetido em fevereiro de 2013, aprovado em junho de 2014 e com execução durante os ciclos da cultura de 2015 e 2016.

## A EQUIPA

Instituição	nome	Instituição	nome
<b>Qta de Lamaçais</b>	Paulo Parente		António Canatário Duarte António Ramos
<b>AAPIM</b>	Bruno Assunção Eduardo Azevedo Francisco Vieira Paula Rodrigues Paulo Silvino Gomes	<b>ESACB</b>	Catarina Gavinhos <b>Cecília Gouveia</b> Isabel Castanheira e Silva Deolinda Alberto <b>Maria Paula Simões</b> Paulo Caldinho Gomes <b>Catarina Santos</b> <b>Cláudia Dias</b> <b>Dora Ferreira</b>
<b>APPIZÊZE-</b>	Anabela Barateiro Cristina Ramos Preciosa Fragoso Sandra Lopes		Ana Cristina Saldanha Anabela Veloso Márcia Reto Maria da Encarnação Mar- Maria de Fátima Calouro Pedro Jordão Raquel Mano Rosa Maricato Rui Manuel Fernandes Rui Maia de Sousa
<b>CATAA</b>	<b>Cristina Pintado</b> <b>Paulo Antunes</b>	<b>INIAV</b>	Fernando Santos
<b>COTHN</b>	Carmo Martins	<b>UBI</b>	Marco Lopes Pedro Dinis Pedro Serrão
<b>ISA</b>	Amarilis de Varennes António Mexia		
<b>Produtores</b>	<b>Fernando Valério</b> <b>Francisco Chasqueira</b> Gonçalo Baptista <b>Luís Mendes</b> Joaquim Duarte Miguel Amaral Paulo Gonçalves <b>Jovapa, S. A. G., Lda.</b>		



## QUALIDADE DOS FRUTOS

A ação **caracterização da qualidade dos frutos das cultivares existentes na região** pretende fazer uma caracterização dos frutos das diferentes cultivares existentes na região de modo a fundamentar um plano de divulgação e um plano para a valorização da produção.

Para tal, pretende-se fazer a análise da qualidade dos frutos que vão entrando no mercado ao longo de toda a época de produção, desde Junho até Setembro.

Por outro lado, pretende-se uma caracterização mais detalhada ao nível do poder antioxidante, teor em vitaminas, bem como, o valor nutricional, de modo a promover, consistentemente, o consumo de pêsego e a sua utilização privilegiada em dietas contra a obesidade.

Esta ação baseia-se na análise de 3 amostras de 30 frutos do calibre 61-67 ou 67-73, de cada cultivar que vai sendo oferecida pelas unidades de produção da região, abrangendo toda a época de produção e, sempre que possível, baseando-se em a amostras da mesma cultivar proveniente de unidades de produção distintas.

O resultado desta ação é essencial para o desenvolvimento de campanha de divulgação e também como base para o desenvolvimento de novos produtos à base de pêsego.

### Nota

Este é um documento de trabalho que serve apenas para a partilha e consulta de resultados de caracterização da qualidade das cultivares entre todos os membros da equipa do projeto de investigação **+Pêssego** e os agricultores envolvidos na Ação 6 "Caracterização dos Frutos".



# QUALIDADE DOS FRUTOS

## Protocolo metodológico:

1. **Fotografar** quatro frutos com indicação do nome da cultivar e data de colheita.
2. **Numerar** os frutos.
3. **Avaliar a cor** utilizando o colorímetro Minolta com quatro leituras por fruto na seção equatorial ao longo no perímetro dos frutos.
4. **Pesagem individual** de cada fruto.
5. Determinar a **dureza** com o PENEFEL, fazendo duas determinações / fruto.
6. Determinação do **TSS** com o refratômetro digital, fazendo uma determinação/fruto com uma a duas gotas de sumo de cada perfuração deixada pelo PENEFEL, ou seja, o sumo tem origem nos duas lados do fruto.
7. Descascar e cortar duas fatias / fruto.
8. Triturar a polpa de subamostras de 9 a 10 frutos para extrair o sumo.
9. De cada subamostra retira-se uma toma de 10 ml para um copo de precipitação ao qual se junta 10 ml de água destilada.
10. Fazer a determinação da **acidez** com a titulação com NaOH 0,1N até pH 8,3. Registrar o volume de NaOH gasto.
11. **Introdução e tratamento de dados** em Excel e SPSS.
12. **Elaborar um relatório** com resultados obtidos dos parâmetros avaliados.



# Almanebe

LARDOSA

**Data de colheita:** 2015-06-09

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

**Parâmetros de caracterização**

**Classe de calibre (mm)** 67-73

**Peso médio (g)** 124,3

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 4,0

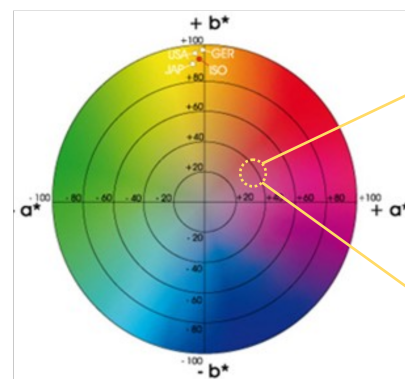
**TSS (° Brix)** 11,2

**Acidez (g ác. málico/L)** 2,7

**pH** 4



**Cor**



L\* 39,5

a\* 36,8

b\* 23,1

C\* 43,7

H° 32,0



# R8

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-09

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 136.7

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3.3

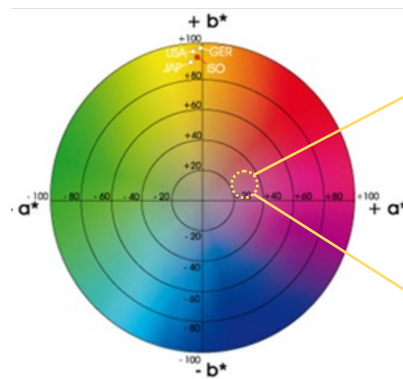
TSS (° Brix) 11.3

Acidez (g ác. málico/L) 2.4

pH 4.1



Cor



L\* 40.6

a\* 28.9

b\* 17.6

C\* 33.9

H° 31.2

# Sugar time

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-09

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 134,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 2,9

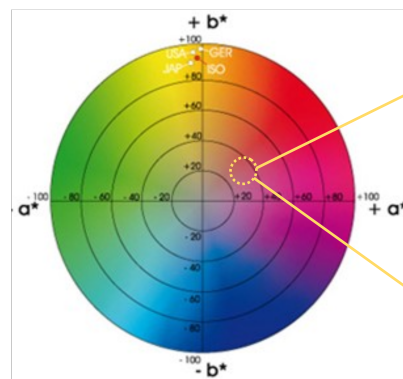
TSS (° Brix) 11,3

Acidez (g ác. málico/L) 2,7

pH 4,2



Cor



L\* 41,4

a\* 31,4

b\* 22,7

C\* 38,8

H° 35,6

# Crimson Lady

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-17

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 138,4

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,3

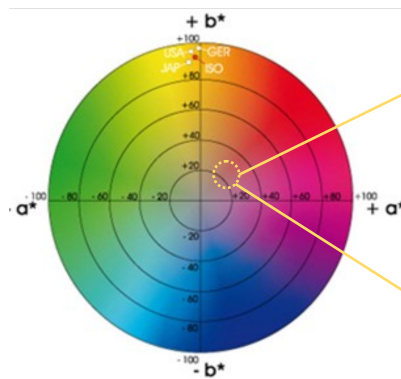
TSS (° Brix) 10,7

Acidez (g ác. málico/L) 7,8

pH 3,7



Cor



L\* 53,6

a\* 22,1

b\* 23,1

C\* 32,2

H° 45,9

# Extreme 28

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-17

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 144,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3,7

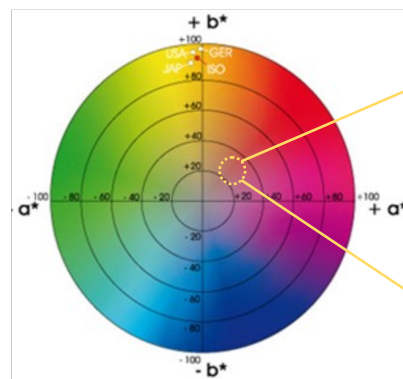
TSS (° Brix) 10,6

Acidez (g ác. málico/L) 4,1

pH 4,0



Cor



L\* 54,9

a\* 25,6

b\* 23,2

C\* 35,9

H° 42,3

# Ivory Princess

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-17

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 145,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3,8

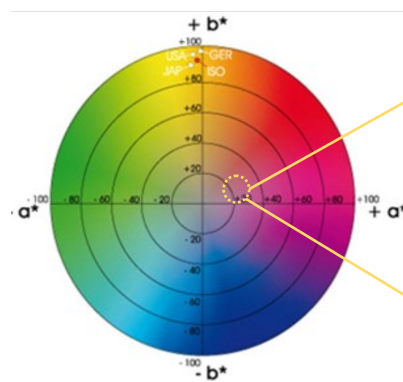
TSS (° Brix) 11,9

Acidez (g ác. málico/L) 2,7

pH 4,4



Cor



L\* 52,7

a\* 23,0

b\* 16,5

C\* 28,5

H° 35,8

# Royal Gem

VALVERDINO

Data de colheita: 2015-06-17

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 172,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,6

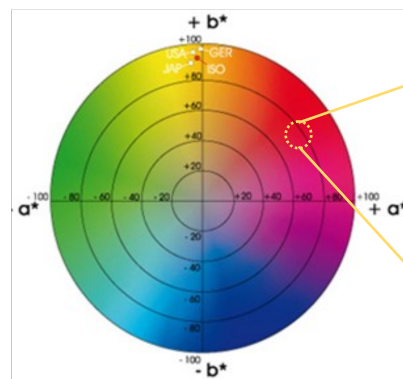
TSS (° Brix) 11,5

Acidez (g ác. málico/L) 10,3

pH 3,4



## Cor



L\* 44,5

a\* 24,4

b\* 14,5

C\* 28,5

H° 30,4

# Royal Glory

ORJAIS

Data de colheita: 2015-06-17

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 180,7

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,0

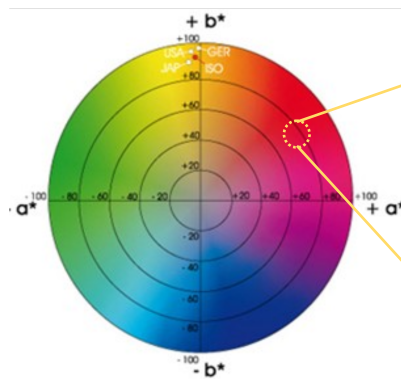
TSS (° Brix) 11,0

Acidez (g ác. málico/L) 11,5

pH 3,4



Cor



L\* 47,0

a\* 25,0

b\* 14,4

C\* 29,0

H° 29,3

# Royal Glory

VALVERDINHO

**Data de colheita:** 2015-06-22

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre (mm)** 67-73

**Peso médio (g)** 171,0

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 5,3

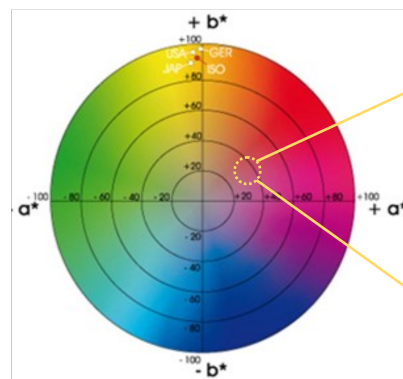
**TSS (° Brix)** 10,5

**Acidez (g ác. málico/L)** 3,7

**pH** 4,2



## Cor



L\* 41,3

a\* 30,6

b\* 23,7

C\* 39,0

H° 37,5



# Royal Glory

ORJAIS

Data de colheita: 2015-06-22

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 146,4

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,2

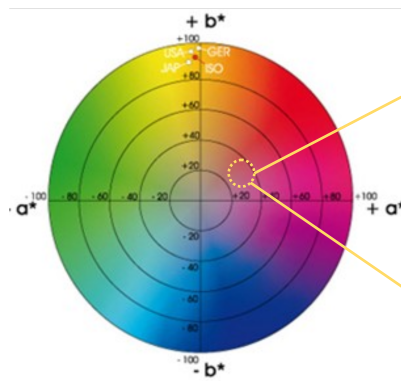
TSS (° Brix) 9,9

Acidez (g ác. málico/L) 10,7

pH 3,5



Cor



L\* 43,5

a\* 31,2

b\* 23,4

C\* 39,2

H° 36,5

# Nectarina - Desconhecida

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-30

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 143,3

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,1

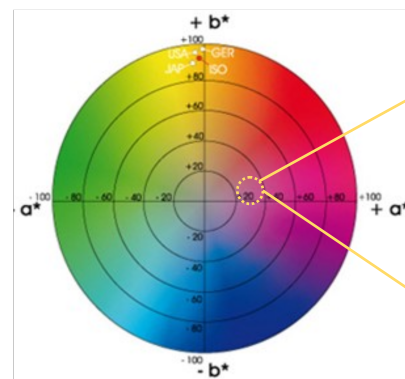
TSS (° Brix) 12,8

Acidez (g ác. málico/L) 4,0

pH 4,2



Cor



L\* 32,6

a\* 31,5

b\* 12,4

C\* 33,9

H° 21,1

# Rich Lady

ORJAIS

Data de colheita: 2015-06-30

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 178,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,5

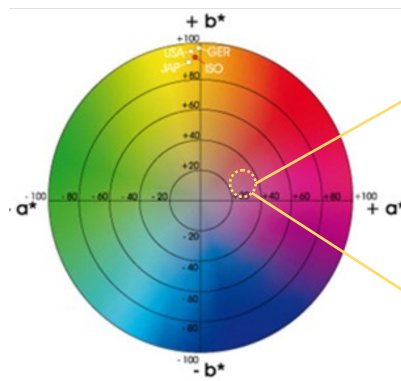
TSS (° Brix) 12,9

Acidez (g ác. málico/L) 2,7

pH 4,5



Cor



L\* 38,4

a\* 28,3

b\* 17,5

C\* 33,5

H° 31,1

# Springcrest

VALVERDINHO

**Data de colheita:** 2015-06-30

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre (mm)** 61-67

**Peso médio (g)** 126,0

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 2,2

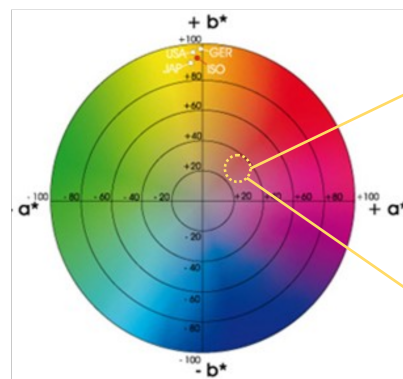
**TSS (° Brix)** 10,0

**Acidez (g ác. málico/L)** 8,0

**pH** 3,4



## Cor



L\* 42,6

a\* 29,1

b\* 25,0

C\* 38,6

H° 40,4

# Tirrenea

LARDOSA

Data de colheita: 2015-06-30

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 167,6

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 2,8

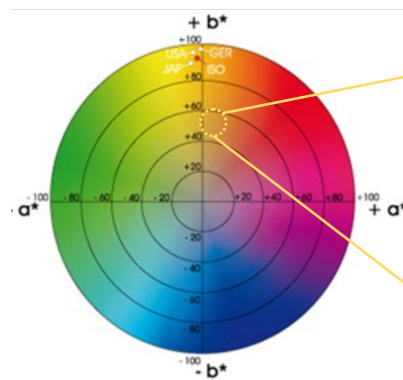
TSS (° Brix) 14,3

Acidez (g ác. málico/L) 6,7

pH 3,8



Cor



L\* 65,4

a\* 7,8

b\* 53,0

C\* 53,8

H° 73,9

# Diamond Ray

LARDOSA

**Data de colheita:** 2015-07-06

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre (mm)** 67-73

**Peso médio (g)** 176,1

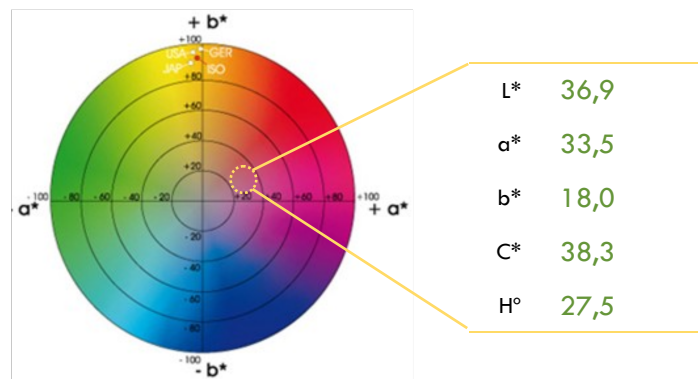
**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 4,6

**TSS (° Brix)** 15,8

**Acidez (g ác. málico/L)** 11,7

**pH** 3,4

## Cor



# Royal Time

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-07-06

## Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 195,0

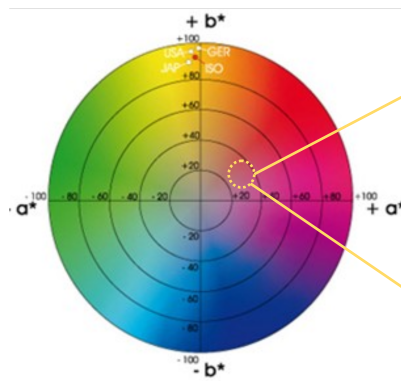
Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 2,6

TSS (° Brix) 11,2

Acidez (g ác. málico/L) 9,3

pH 3,9

## Cor



L\* 39,4

a\* 30,9

b\* 21,4

C\* 37,7

H° 34,3

# Royal Time

VALVERDINHO

**Data de colheita:** 2015-07-10

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre** (mm) 67-73

**Peso médio** (g) 151,6

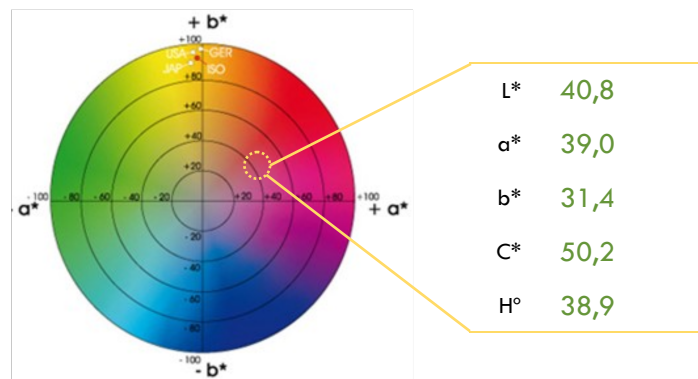
**Dureza** (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,5

**TSS** (° Brix) 11,5

**Acidez** (g ác. málico/L) 8,3

**pH** 3,6

## Cor





# Royal Time

ORJAIS

Data de colheita: 2015-07-10

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 131,6

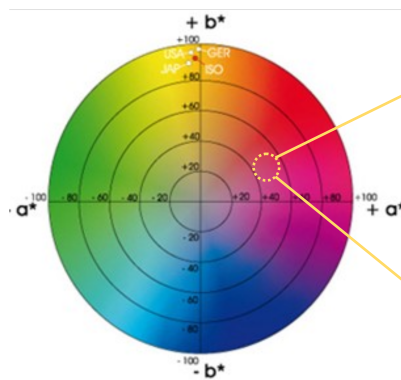
Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3,9

TSS (° Brix) 11,2

Acidez (g ác. málico/L) 7,5

pH 3,7

## Cor



L\* 45,2

a\* 43,2

b\* 38,4

C\* 57,9

H° 41,6

# Luciana

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-07-14

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 153,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,1

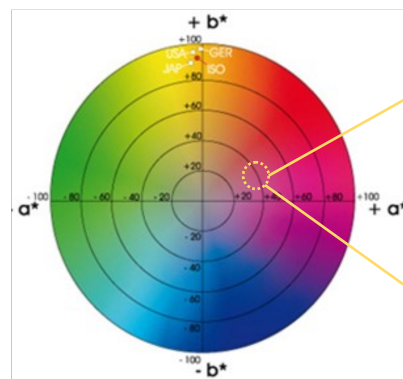
TSS (° Brix) 15,6

Acidez (g ác. málico/L) 3,1

pH 4,3



## Cor



L\* 36,3

a\* 38,6

b\* 25,0

C\* 46,1

H° 32,7

# Luciana

LARDOSA

Data de colheita: 2015-07-14

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 128,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,8

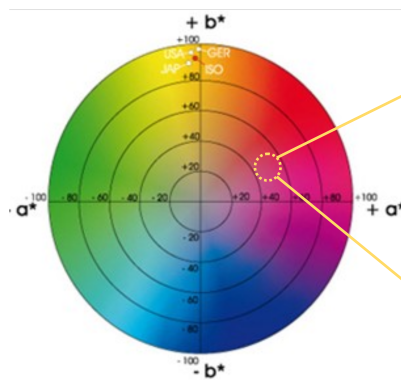
TSS (° Brix) 12,6

Acidez (g ác. málico/L) 3,8

pH 4,3



Cor



L\* 41,4

a\* 42,0

b\* 31,4

C\* 52,6

H° 36,5

# Royal Lee

ORJAIS

Data de colheita: 2015-07-14

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 168,6

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 7,4

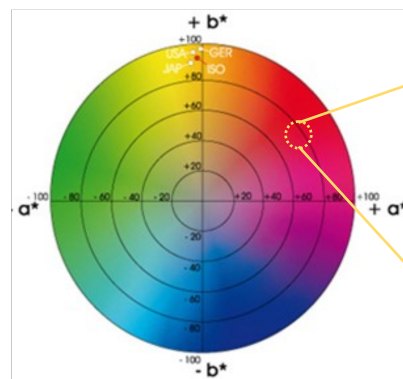
TSS (° Brix) 14,8

Acidez (g ác. málico/L) 4,3

pH 4,3



## Cor



L\* 46,5

a\* 26,3

b\* 25,2

C\* 36,6

H° 43,8

# Royal Summer

LARDOSA

Data de colheita: 2015-07-14

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 160,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,2

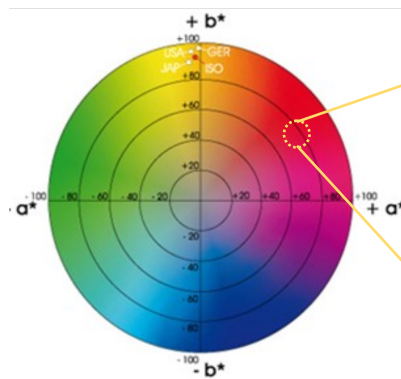
TSS (° Brix) 13,4

Acidez (g ác. málico/L) 3,8

pH 4,3



## Cor



L\* 37,9

a\* 31,2

b\* 34,9

C\* 46,9

H° 48,2

# Diamond Princess

LARDOSA

Data de colheita: 2015-07-14

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 152,6

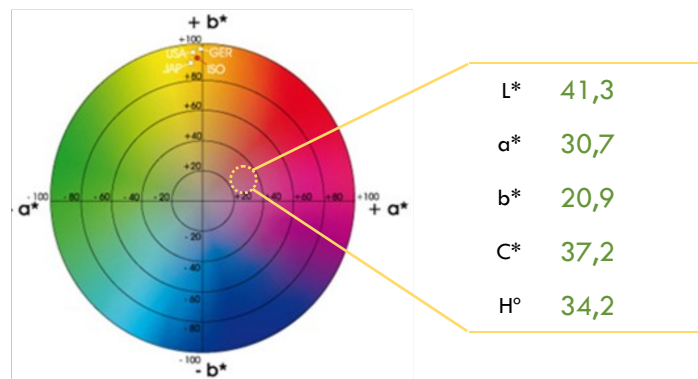
Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,9

TSS (° Brix) 12,8

Acidez (g ác. málico/L) 3,3

pH 4,3

Cor



# Honey Royal

LARDOSA

**Data de colheita:** 2015-07-21

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

**Parâmetros de caracterização**

**Classe de calibre (mm)** 73-80

**Peso médio (g)** 211,5

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 5,4

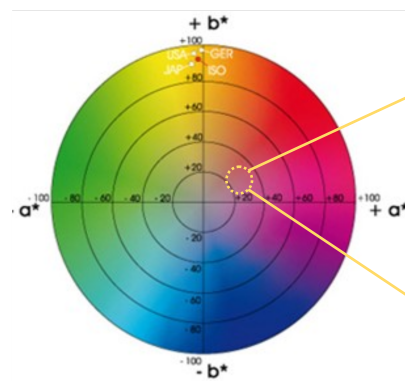
**TSS (° Brix)** 13,9

**Acidez (g ác. málico/L)** 4,6

**pH** 4,3



**Cor**



L\* 38,3

a\* 29,8

b\* 21,7

C\* 37,2

H° 35,8

# Catherine

LARDOSA

Data de colheita: 2015-07-21

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 160,5

Peso médio (g) 67-73

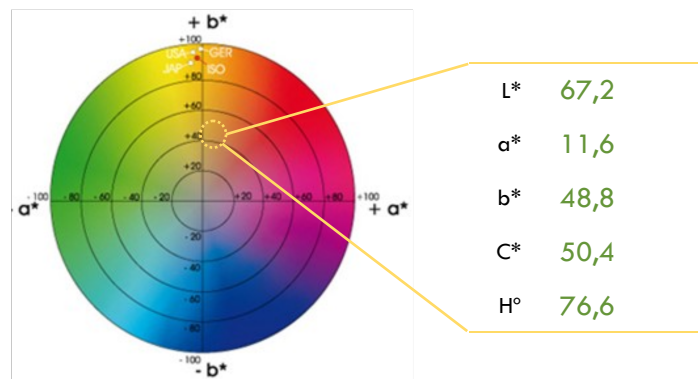
Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 2,6

TSS (° Brix) 9,5

Acidez (g ác. málico/L) 5,0

pH 3,9

Cor





# Rome Star

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-07-21

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 152,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,6

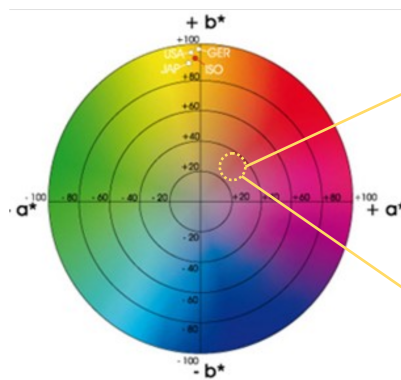
TSS (° Brix) 15,1

Acidez (g ác. málico/L) 10,3

pH 3,6



Cor



L\* 45,4

a\* 30,1

b\* 28,7

C\* 41,9

H° 43,4

# Royal Lee

ORJAIS

Data de colheita: 2015-07-21

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 174,7

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,5

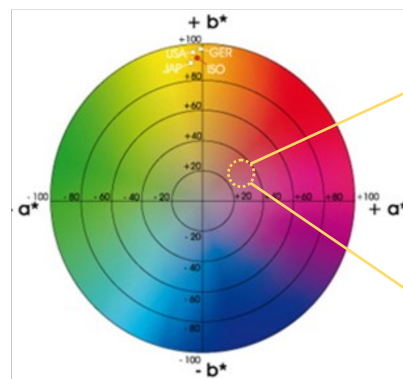
TSS (° Brix) 14,3

Acidez (g ác. málico/L) 2,8

pH 4,4



## Cor



L\* 43,4

a\* 29,4

b\* 24,2

C\* 38,4

H° 39,2

# Summer Rich

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-07-21

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 158,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,6

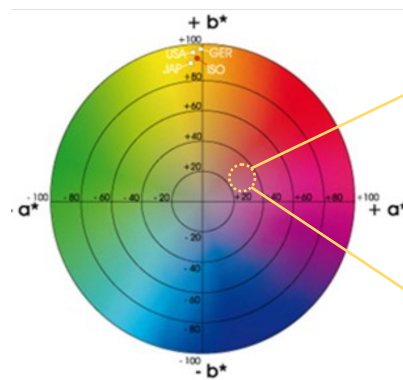
TSS (° Brix) 13,6

Acidez (g ác. málico/L) 9,4

pH 3,5



Cor



L\* 38,5

a\* 28,7

b\* 20,0

C\* 35,2

H° 34,6

# Sweet Dream

LARDOSA

Data de colheita: 2015-07-21

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 238,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,6

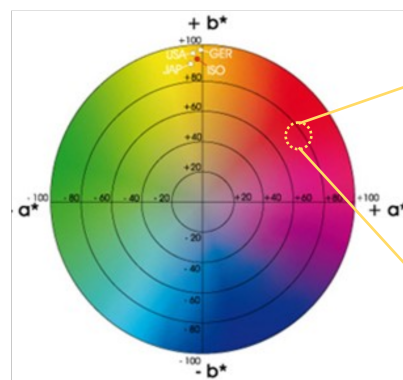
TSS (° Brix) 11,9

Acidez (g ác. málico/L) 3,5

pH 4,2



## Cor



L\* 38,5

a\* 25,8

b\* 21,0

C\* 33,5

H° 38,2

# Sweet Dream

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-07-28

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 175,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,7

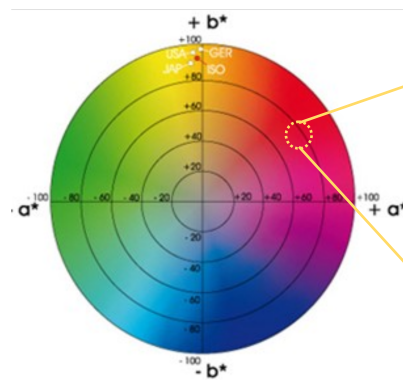
TSS (° Brix) 14,1

Acidez (g ác. málico/L) 2,3

pH 4,7



Cor



L\* 42,3

a\* 29,6

b\* 25,2

C\* 39,2

H° 40,1

# Elegant Lady

ORJAIS

Data de colheita: 2015-07-28

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 173,3

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,3

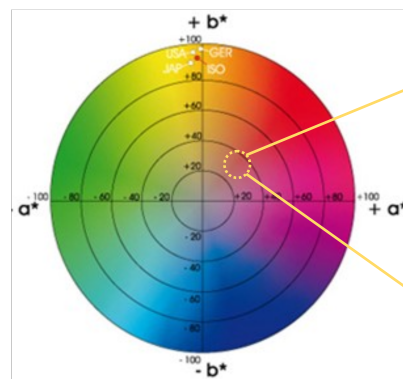
TSS (° Brix) 13,9

Acidez (g ác. málico/L) 9,5

pH 3,5



## Cor



L\* 43,0

a\* 30,2

b\* 26,1

C\* 40,2

H° 40,6

# Fantasia

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-07-28

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 151,3

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,9

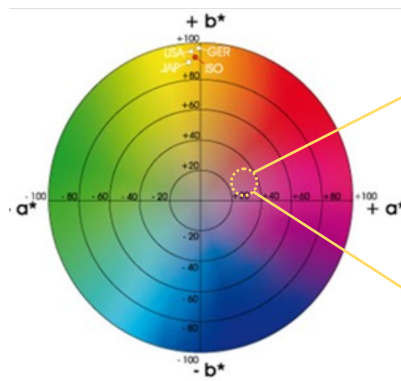
TSS (° Brix) 16,3

Acidez (g ác. málico/L) 4,6

pH 4,1



Cor



L\* 35,9

a\* 30,2

b\* 17,7

C\* 35,2

H° 30,1

# Andross

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-04

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 165,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3,4

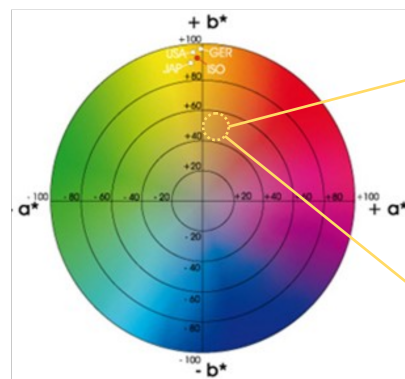
TSS (° Brix) 13,6

Acidez (g ác. málico/L) 4,6

pH 4,0



Cor



L\* 66,8

a\* 13,8

b\* 50,0

C\* 52,5

H° 66,7



# Elegant Lady

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-08-04

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 159,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,2

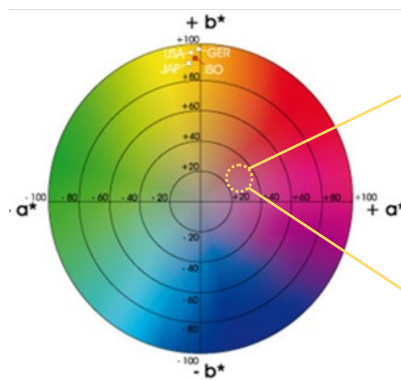
TSS (° Brix) 12,2

Acidez (g ác. málico/L) 2,3

pH 4,7



## Cor



L\* 39,8

a\* 31,7

b\* 20,1

C\* 37,7

H° 32,3

# Rome Star

ORJAIS

Data de colheita: 2015-08-04

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracteriza-

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 160,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,9

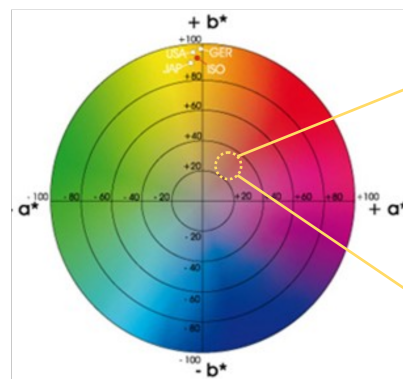
TSS (° Brix) 14,9

Acidez (g ác. málico/L) 8,4

pH 3,5



Cor



L\* 42,3

a\* 30,1

b\* 27,6

C\* 41,2

H° 42,4

# Royal Prite

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-08-04

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 147,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,3

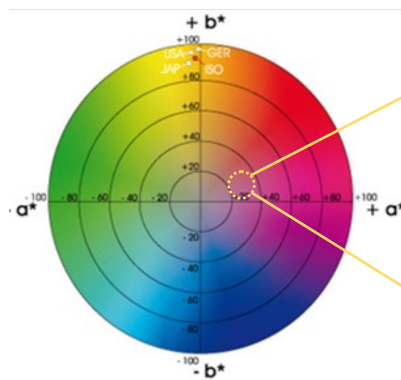
TSS (° Brix) 13,4

Acidez (g ác. málico/L) 3,0

pH 4,4



Cor



L\* 35,6

a\* 24,9

b\* 15,7

C\* 29,6

H° 32,1

# Baby Gold 6

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-08-11

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 170,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 3,0

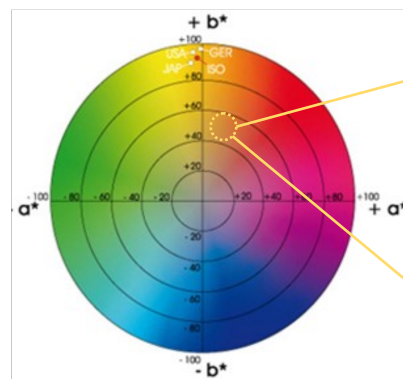
TSS (° Brix) 14,4

Acidez (g ác. málico/L) 3,7

pH 4,2



## Cor



L\* 67,1

a\* 16,4

b\* 50,5

C\* 53,4

H° 72,1

# Big Sun

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-08-11

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 144,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 7,4

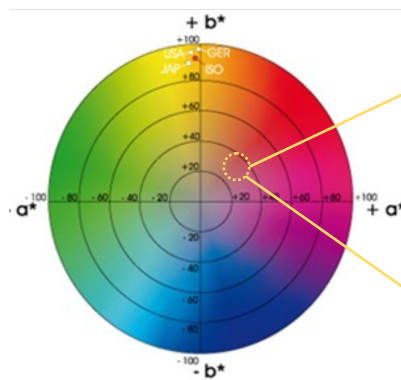
TSS (° Brix) 15,3

Acidez (g ác. málico/L) 9,2

pH 3,6



Cor



L\* 44,9

a\* 32,0

b\* 28,5

C\* 43,3

H° 41,9

# Royal Prite

ORJAIS

Data de colheita: 2015-08-11

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 189,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,9

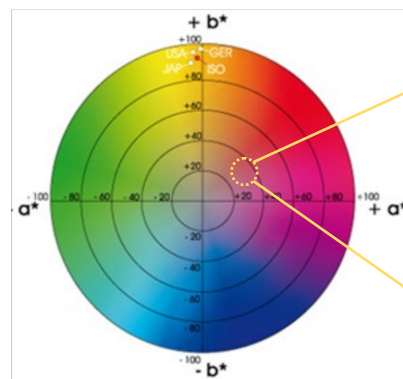
TSS (° Brix) 14,0

Acidez (g ác. málico/L) 2,6

pH 4,7



## Cor



L\* 42,1

a\* 30,1

b\* 24,0

C\* 38,6

H° 38,2

# Sweet Dream

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-11

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 177,1

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,2

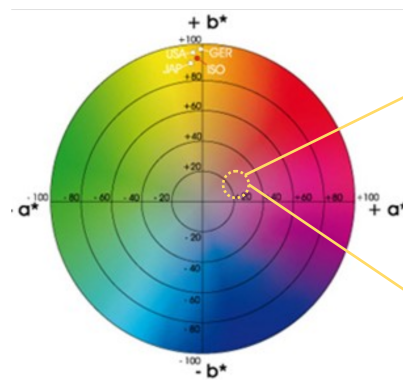
TSS (° Brix) 10,0

Acidez (g ác. málico/L) 2,4

pH 4,5



Cor



L\* 36,5

a\* 27,8

b\* 15,7

C\* 32,0

H° 28,7

# August Lady

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-18

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 192,7

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,7

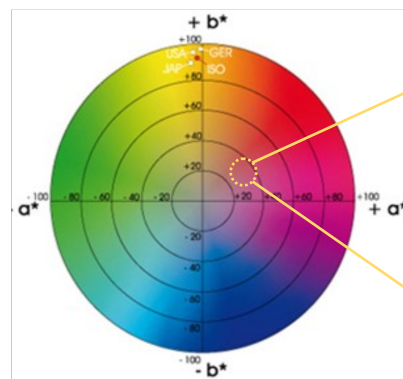
TSS (° Brix) 13,3

Acidez (g ác. málico/L) 5,9

pH 3,8



## Cor



L\* 39,7

a\* 33,7

b\* 22,0

C\* 40,4

H° 32,9



# Sun Late

ORJAIS

Data de colheita: 2015-08-18

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 178,4

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,6

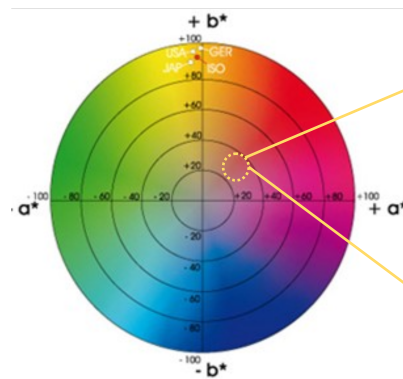
TSS (° Brix) 15,9

Acidez (g ác. málico/L) 4,5

pH 4,1



Cor



L\* 47,6

a\* 30,1

b\* 31,7

C\* 44,0

H° 46,3

# Merril O'Henry

VALVERDINHO

**Data de colheita:** 2015-08-18

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre (mm)** 73-80

**Peso médio (g)** 192,6

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 5,7

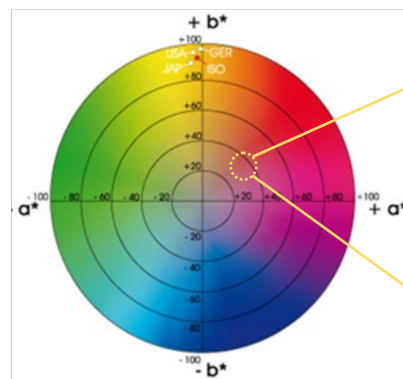
**TSS (° Brix)** 13,0

**Acidez (g ác. málico/L)** 8,3

**pH** 3,8



## Cor



L\* 41,0

a\* 30,1

b\* 23,0

C\* 38,0

H° 37,1

# Red Jim

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-18

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 232,1

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,7

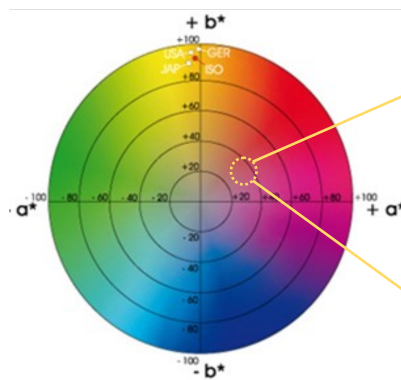
TSS (° Brix) 14,8

Acidez (g ác. málico/L) 9,6

pH 3,8



Cor



L\* 41,9

a\* 31,2

b\* 24,6

C\* 40,2

H° 37,7

# Valley Sweet

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-18

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 167,5

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,5

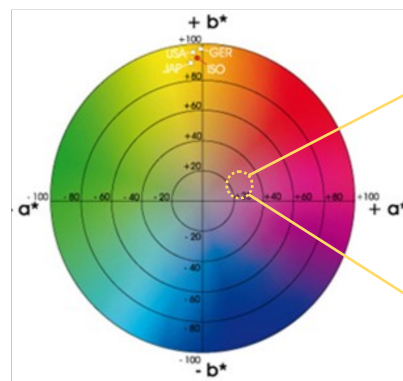
TSS (° Brix) 12,9

Acidez (g ác. málico/L) 8,0

pH 3,6



## Cor



L\* 39,6

a\* 25,2

b\* 17,0

C\* 30,6

H° 33,3

# 58-CG-76

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-25

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 146,9

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,4

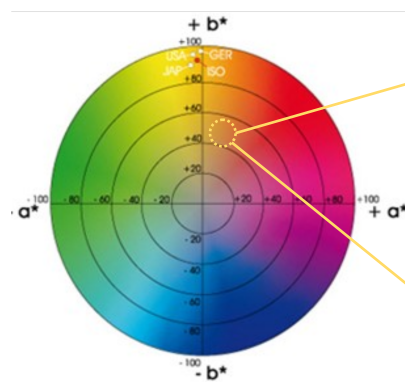
TSS (° Brix) 11,9

Acidez (g ác. málico/L) 6,5

pH 3,9



Cor



L\* 63,6

a\* 10,3

b\* 46,0

C\* 47,8

H° 57,6

# Fairlane

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-08-25

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 170,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,5

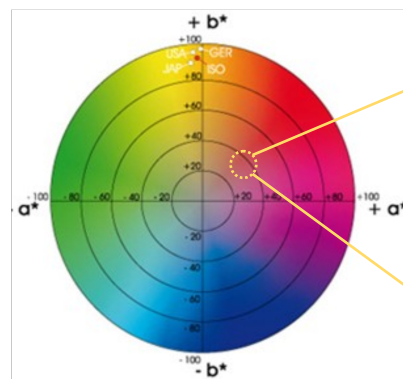
TSS (° Brix) 16,1

Acidez (g ác. málico/L) 11,4

pH 3,5



## Cor



L\* 47,0

a\* 31,8

b\* 28,6

C\* 43,2

H° 41,9

# Honey Cascade

LARDOSA

Data de colheita: 2015-08-25

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 157,6

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,0

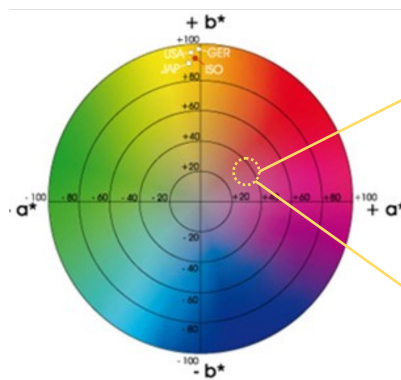
TSS (° Brix) 15,4

Acidez (g ác. málico/L) 3,7

pH 4,5



## Cor



L\* 40,0

a\* 34,8

b\* 22,1

C\* 41,4

H° 32,3

# Plus Plus

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-08-25

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 166,1

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,5

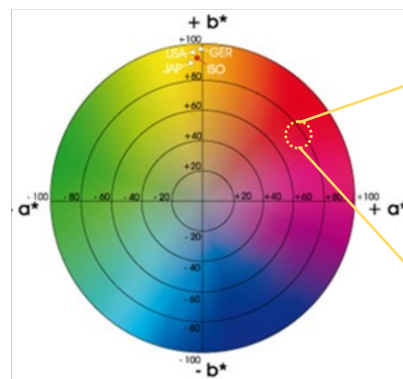
TSS (° Brix) 16,6

Acidez (g ác. málico/L) 10,8

pH 3,6



## Cor



L\* 43,2

a\* 27,2

b\* 26,5

C\* 38,2

H° 43,8



# Very Good

ORJAIS

Data de colheita: 2015-08-25

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 185,6

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 8,0

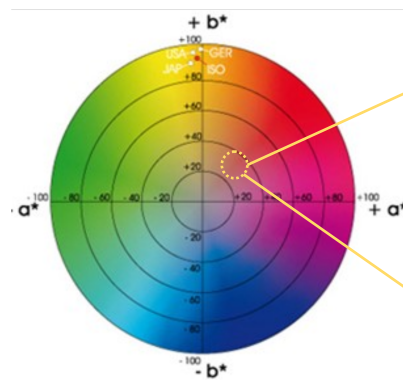
TSS (° Brix) 16,9

Acidez (g ác. málico/L) 10,4

pH 3,6



Cor



L\* 48,8

a\* 22,9

b\* 32,5

C\* 40,5

H° 54,4

# Tardibelle

VALVERDINHO

Data de colheita: 2015-09-01

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 190,7

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 5,8

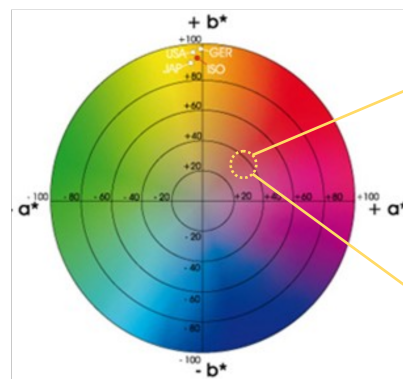
TSS (° Brix) 14,2

Acidez (g ác. málico/L) 7,3

pH 3,6



## Cor



L\* 44,9

a\* 32,6

b\* 30,2

C\* 44,9

H° 42,8

# Tardibelle

BORRALHEIRA

Data de colheita: 2015-09-01

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 67-73

Peso médio (g) 159,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 7,3

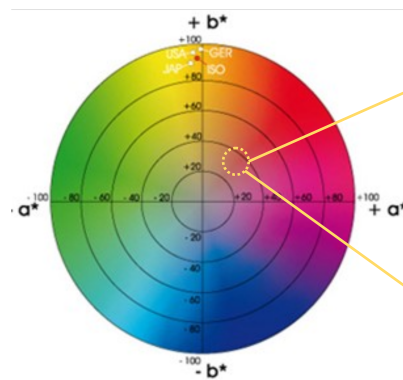
TSS (° Brix) 14,1

Acidez (g ác. málico/L) 8,5

pH 3,7



Cor



L\* 48,6

a\* 26,9

b\* 30,6

C\* 41,2

H° 48,8

# Tardibelle

LARDOSA

Data de colheita: 2015-09-01

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 61-67

Peso médio (g) 136,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 4,7

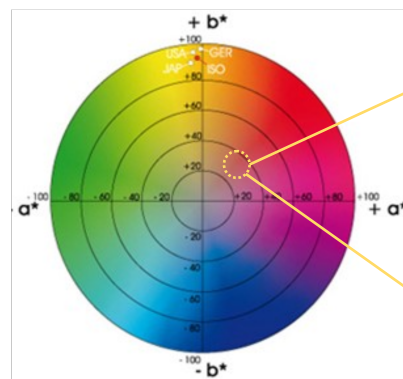
TSS (° Brix) 11,0

Acidez (g ác. málico/L) 6,8

pH 3,7



Cor



L\* 47,9

a\* 25,4

b\* 29,2

C\* 39,3

H° 48,9

# Tardibelle

ORJAIS

Data de colheita: 2015-09-01

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 205,8

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 8,7

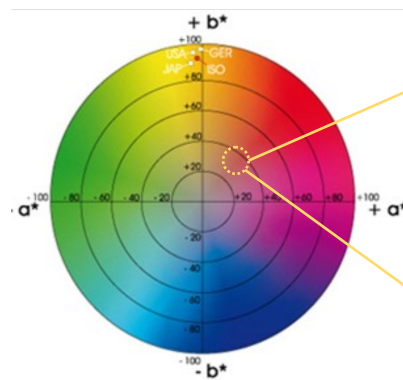
TSS (° Brix) 14,6

Acidez (g ác. málico/L) 8,7

pH 3,6



Cor



L\* 50,5

a\* 23,3

b\* 34,7

C\* 42,3

H° 56,1

# Merril Carnival

VALVERDINHO

**Data de colheita:** 2015-09-08

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

## Parâmetros de caracterização

**Classe de calibre (mm)** 67-73

**Peso médio (g)** 169,1

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 6,7

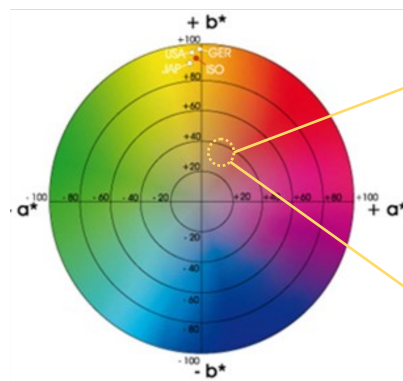
**TSS (° Brix)** 13,7

**Acidez (g ác. málico/L)** 8

**pH** 3,4



**Cor**



L\* 53,8

a\* 19,9

b\* 34,0

C\* 40,2

H° 59,3

# Desconhecida

ORJAIS

Data de colheita: 2015-09-09

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 73-80

Peso médio (g) 204,0

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 6,4

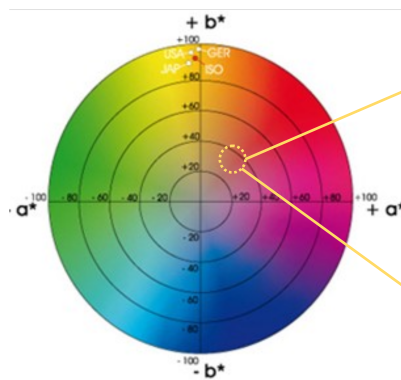
TSS (° Brix) 15,5

Acidez (g ác. málico/L) 8,9

pH 3,6



Cor



L\* 47,9

a\* 25,5

b\* 31,2

C\* 40,7

H° 50,5

# Merril Sundance

**BELMONTE**

**Data de colheita:** 2015-09-08

**Época de maturação**

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

**Parâmetros de caracterização**

**Classe de calibre (mm)** 67-73

**Peso médio (g)** 161,9

**Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>)** 5,3

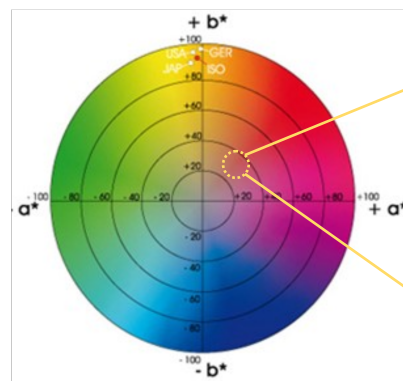
**TSS (° Brix)** 14,5

**Acidez (g ác. málico/L)** 10,5

**pH** 3,7



**Cor**



L\* 47,6

a\* 26,5

b\* 29,7

C\* 40,3

H° 47,9



# Merril Carnival

ORJAIS

Data de colheita: 2015-09-15

Época de maturação

Maio			Junho			Julho			Agosto			Setembro		

Parâmetros de caracterização

Classe de calibre (mm) 171,9

Peso médio (g) 67-73

Dureza (kg/0,5 cm<sup>2</sup>) 7,4

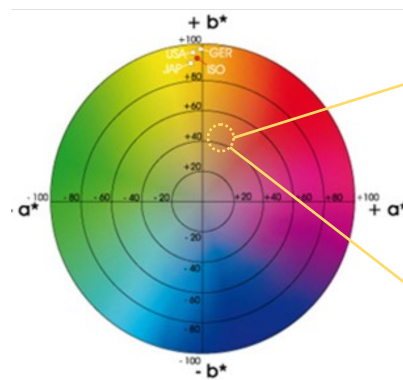
TSS (° Brix) 16,2

Acidez (g ác. málico/L) 8,2

pH 3,5



Cor



L\* 65,1

a\* 14,8

b\* 41,9

C\* 45,2

H° 70,1





# CALENDÁRIO DE MATURAÇÃO

## NECTARINA CICLO 2015

Serra	Cultivares Pêssego	Junho					Julho					Agosto					Setembro								
		5	10	15	20	25	30	5	10	15	20	25	30	5	10	15	20	25	30	5	10	15	20	25	30
Sul	TEMPORÃS	Almanebe																							
Sul		Extreme 28																							
Norte e Sul	ESTAÇÃO	Luciana																							
Sul		Honey Royal																							
Norte		Fantasia																							
Sul	TARDIAS	Red Jim																							
Norte		Fairlane																							
Sul		Honey Cascade																							



## PRINCIPAIS RESULTADOS

### QUALIDADE PÊSSEGOS E NECTARINAS

CICLO 2015

**Total de cultivares analisadas: 45** (das quais 2 não foram identificadas)

**Cultivares de pêsego: 36** (das quais 1 não foi identificada)

**Cultivares de nectarina: 9** (das quais 1 não foi identificada)

**Nº frutos analisados: 1500** (dos quais 1208 são Pêssegos e 292 são Nectarinas)

cv. PÊSSEGO	Nº Frutos	Peso	Dureza (kg/0,5 cm <sup>2</sup> )	IR (°Brix)	Acidez (g ác.málico/L)	pH
Temporãs	263	153	3,7	11,4	6,3	3,9
Estação	634	167	5,1	13,2	5,7	4,0
Tardias	287	171	6,4	14,4	8,6	3,6
<b>Média global</b>		165	5,1	13,1	6,5	3,9

cv. NECTARINA	Nº Frutos	Peso	Dureza (kg/0,5 cm <sup>2</sup> )	IR (°Brix)	Acidez (g ác.málico/L)	pH
Temporãs	84	137	3,9	11,5	3,6	4,0
Estação	152	171	5,4	14,9	6,2	4,0
Tardias	56	161	5,2	15,7	7,6	4,0
<b>Média global</b>		159	4,9	14,1	5,8	4,0

## OS PARCEIROS

### **Sociedade Agrícola Da Quinta Dos Lamaçais, Lda.**

<b>AAPIM</b>	Associação de Agricultores para Produção Integrada de Frutos de Montanha
<b>APPIZÊZERE</b>	Associação de Proteção Integrada e Agricultura Sustentável do Zêzere
<b>CATAA</b>	Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar
<b>COTHN</b>	Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional
<b>ESA-IPCB</b>	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco
<b>INIAV</b>	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária
<b>ISA</b>	Instituto Superior de Agronomia
<b>UBI</b>	Universidade da Beira Interior

## CONTACTOS

Maria Paula Simões | **ESA:** [mpaulasimoes@ipcb.pt](mailto:mpaulasimoes@ipcb.pt)  
Dora Ferreira | **ESA:** [dorairferreira@gmail.com](mailto:dorairferreira@gmail.com)  
Carmo Martins | **COTHN:** [carmo@cothn.pt](mailto:carmo@cothn.pt)

