

**PÊRAS SECADAS,  
PROMOÇÃO DE UM PRODUTO  
AGRO-ALIMENTAR TRADICIONAL  
UTILIZANDO METODOLOGIA CIENTÍFICA**



**ACÇÃO  
DE  
DIVULGAÇÃO**



**OUTUBRO 2009**

**PÊRAS SECADAS,  
PROMOÇÃO DE UM PRODUTO AGRO-  
ALIMENTAR TRADICIONAL  
UTILIZANDO METODOLOGIA  
CIENTÍFICA**



**Acção de divulgação**

Outubro  
2009



*Edição*  
ESAV - Escola Superior Agrária de Viseu  
Viseu

*Coordenação editorial*  
Raquel Guiné, ESAV  
Maria João Lima, ESAV

*Composição*  
Raquel Guiné, ESAV

*Capa*  
Raquel Guiné, ESAV

Copyright © 2009

*Impressão*  
AEESAV - Associação de Estudantes da  
ESAV

*Encadernação*  
AEESAV - Associação de Estudantes da  
ESAV

ISBN 978-972-99561-4-0

*Tiragem*  
150 exemplares

Distribuição gratuita

Publicação Financiada pela FCT através do projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006.

**FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia**

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Ação de divulgação promovida pela FELBA.



## PREFÁCIO

As informações aqui apresentadas resultam do trabalho desenvolvido no âmbito do projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 "Pêras secadas, promoção de um produto agro-alimentar tradicional utilizando metodologia científica" financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia.

A instituição proponente é a Escola Superior Agrária de Viseu, e são ainda instituições participantes a Associação para o Desenvolvimento da Aerodinâmica Industrial, a Escola Superior de Tecnologia de Viseu, a Felba - Promoção de Frutas e Legumes da Beira Alta A.C.E, o INRA - Unité de Recherches Cidricoles, Biotransformation des Fruits et Légumes - Département CEPIA, o Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas e a Universidade de Aveiro.

O trabalho tem vindo a desenvolver-se nas diferentes instituições parceiras, segundo os objectivos a que cada uma se havia proposto no início do projecto.

Os resultados que foi possível obter ao fim de duas épocas de colheita e secagem de pêras permitem antever algumas possibilidades de melhoramento do processo tradicional, nomeadamente no que respeita aos sistemas de secagem, com importantes vantagens em relação aos aspectos sanitários relacionados com o produto final.

Os estudos desenvolvidos, muito embora abordem de forma bastante incisiva a questão da tecnologia de secagem, vão contudo para além disso, envolvendo um conjunto de análises com vista à caracterização das pêras secadas obtidas pelos diferentes métodos, e ainda estudos que permitam conhecer e explicar alguns dos fenómenos químicos e/ou bioquímicos que ocorrem durante a secagem.

Pretende-se com esta publicação e com a acção de divulgação realizada dar a conhecer alguns dos resultados já obtidos, contribuindo dessa forma para a valorização do conhecimento acerca deste produto regional que é a "pêra passa".

As coordenadoras editoriais

*Raquel Guiné*

*Maria João Lima*

### AGRADECIMENTOS

São devidos agradecimentos a:

- Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), pelo financiamento concedido.
- Direcção regional de Agricultura da Beira Litoral (DRABL), por fornecimento de pêras para a secagem.
- Francisco Gonçalo e Graça Gonçalves por fornecimento de pêras do Pomar de Venda de Galizes.
- António Maia e José Francisco por fornecimento de pêras do Pomar de Ervedal da Beira.
- João Flor por fornecimento de pêras do Pomar de Carragosela.
- Belarmino Alves, pela cedência das câmaras de refrigeração na Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Beira Alta, CRL
- Nuno Neves da DRABL, pelo empréstimo de equipamento portátil de análises às pêras.
- Manuel Candeias, do anterior Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas (INIAP) e do actual Instituto Nacional dos Recursos Biológicos (INRB), pela consultoria dada ao projecto.
- À ESAV (IPV) e a todas as outras instituições que acolhem o projecto, bem como aos investigadores e bolseiros que integram as equipas nas diferentes instituições participantes.

## CONTEÚDO

Pêras secadas, promoção de um produto ago-alimentar tradicional utilizando metodologia científica <i>Guiné RPF, Ferreira DMS</i>	1
A Pêra Passa de Viseu <i>Lima MJR, Guiné RPF, Barroca MJ</i>	4
Secagem de pêras em estufa solar com convecção forçada <i>Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Ferreira DMS</i>	10
Secagem de pêras numa estufa solar – alguns dados experimentais e sugestões <i>Lopes P, Santos M, Paiva JM</i>	22
Secagem convectiva em túnel de pêra S. Bartolomeu <i>Silva V, Figueiredo AR, Costa JJ</i>	32
Comparação entre as propriedades das peras secadas sob diferentes métodos <i>Guiné RPF, Barroca MJ, Lopes P, Silva V, Santos M, Ferreira DMS</i>	46
Compostos fenólicos e análise sensorial da pêra de S. Bartolomeu produzida por diferentes metodologias de secagem <i>Cunha P, Lopes P, Domingues MR, Rocha SM, Coimbra MA</i>	64