



Associação Europeia de Sociedades de Química
Universidade do Algarve
Escola Superior de Tecnologia

ACTAS DO 3º ENCONTRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA



FARO 1997

Caracterização da pêra passa de Viseu

Ferreira, D.; Costa, C.A.; Correia, P.; Guiné, R.

Escola Superior Agrária. Instituto Superior Politécnico de Viseu. Campus Politécnico.

Repeses. 3510 Viseu

1 Introdução

A pereira de S. Bartolomeu é cultivada na região da Beira Alta, com especial destaque para os concelhos de Oliveira do Hospital (cerca de 60% da produção), Seia, Tábua e concelhos circundantes, e dela se obtém um fruto, que depois de descascado e secado é comercializado com o nome de "pêra passa de Viseu" (Castilho, 1932). Apresenta características ímpares - forma, cor, paladar, cheiro e capacidade de conservação - que lhe conferem grande potencial comercial.

Trata-se de um recurso endógeno de grande qualidade e que pode proporcionar um rendimento quase líquido ao produtor, que se limita à sua colheita, sem necessitar de grandes investimentos em material e infraestruturas. No entanto, os elevados encargos com mão de obra, e a dificuldade de a encontrar, sobretudo para a operação de descasque, fizeram com que a produção baixa-se das 100 toneladas, nos anos 30, para as 15 toneladas, nos anos 90 (Fragata, 1994).

A distribuição da produção e o seu valor real é muito difícil de conhecer: em todas as freguesias, dos concelhos referidos, há explorações com pereiras de S. Bartolomeu, na maioria abandonadas; das pereiras cuja produção é aproveitada, parte é transformada e consumida na própria exploração; o restante pode ser comercializado em fresco ou já secado, e entregue a ajuntadores ou a comerciantes que, muitas vezes, procedem à sua secagem.

As árvores desta variedade encontram-se quase sempre dispersas, no meio de pequenas parcelas, e só se conhecem 2 pomares com mais de 20 anos e 1 pomar com menos de 5 anos, mas cujas áreas não chegam aos 2 ha (Fragata, 1994; Cunha, 1996). A dificuldade de encontrar árvores nos viveiros e o pouco conhecimento desta variedade têm sido obstáculos ao aparecimento de mais pomares.

São árvores rústicas que se adaptam bem a qualquer terreno, desde que não seja excessivamente seco, bastante resistentes às geadas e ventos, mas com alguma susceptibilidade ao pedrado, que é responsável por uma importante quebra de produção.

O crescimento da pereira de S. Bartolomeu é lento, com vigor satisfatório e atingindo proporções gigantescas. Uma árvore adulta produz em média 150 Kg de fruto fresco, que correspondem a cerca de 22,5 Kg de fruto secado (Fragata, 1994).

No sentido de uma maior valorização da pêra passa de Viseu, de forma a não se perder um produto que faz parte do património cultural da região, começou-se a desenvolver um trabalho que tem por objectivo caracterizar em termos da produção, tecnologia e propriedades físico-químicas a pêra passa de Viseu. Numa primeira fase, surge o presente trabalho com o intuito de apresentar alguns dados sobre a produção e caracterização química da pêra passa de Viseu.

2 Aspectos Tecnológicos do Processamento

O processo de transformação da pêra em pêra passa é bastante tradicional, sendo constituído por operações simples, e de grande enraizamento cultural, como a seguir se descrevem:

- *Colheita* - A pêra é colhida manualmente, fruto a fruto, ou por vibração das pernadas, quer directamente pelo operador quer por uma vara.

A apanha decorre normalmente durante o mês de Agosto, abrangendo diferentes estágios de maturação e portanto conduzindo à obtenção de produtos secados com diferentes características. Assim, quando o fruto é apanhado antes da maturação completa, a passa daí resultante fica rija e de cor castanho avermelhada, por vezes mais atraente para o consumidor; quando o fruto é apanhado num estado de maturação mais avançado, a passa é mais escura, mas também mais doce e mais macia.

- *Descasque* - A pêra é descascada à mão, com faca ou navalha, imediatamente a seguir à apanha. No caso de produtores com 3-4 árvores, este trabalho é efectuado por pessoas da família. Os produtores comerciantes recrutam assalariados.
- *Primeira Secagem* - As pêras descascadas são colocadas em eiras de granito, tabuleiros móveis ou mais frequentemente em passeiras (constituídas por uma cama de caruma de pinheiro) onde ficam em regra 5 dias ao sol.

O local de colocação das passeiras deve ser arejado e com boa exposição ao sol de modo a favorecer a boa incidência da luz e temperaturas elevadas.

- *Embarrelamento* - As pêras, depois da primeira secagem são retiradas das passeiras, à hora de maior calor, a fim de serem calcadas e abafadas, operação essa que se realiza em cabazes ou cestos, e a que se dá o nome de embarrelamento. Os cestos são cobertos com mantas e guardados à sombra cerca de dois dias. A humidade e o calor, acumulados sob as mantas, amolecem consideravelmente a polpa, conferindo-lhe a elasticidade necessária à espalma sem que estale.
- *Espalma* - A espalma consiste no achatamento do fruto feito com um instrumento adequado, a espalmadeira, que é formada por duas peças de madeira articuladas por um pedaço de couro ou dobradiça.
- *Segunda Secagem* - Os frutos depois de espalmados estendem-se novamente em eiras sobre lençóis brancos, onde permanecem ao sol por mais dois ou quatro dias.
- *Acondicionamento* - A pêra secada é depois embalada em sacos de 50 Kg, que são guardados em armazéns para posterior comercialização.

A qualidade final da pêra passa é avaliada tendo em conta as seguintes características:

- Cor uniforme
- Coloração em tom de tijolo ou colorau
- Pedúnculo com cerca de 1 cm
- Flexibilidade

3 Análise Química

Na Tabela 1 apresentam-se os resultados, da análise química efectuada à pêra passa de Viseu, relativamente ao teor em humidade, cinza, acidez, gordura bruta, proteína bruta, celulose bruta e açúcares totais.

A metodologia analítica seguida baseou-se nos métodos A.O.A.C. (1975) e em Normas Portuguesas (NP-1419) existentes para a determinação da composição química de géneros alimentícios derivados de frutos.

Tabela 1: Resultados da análise química efectuada à pêra passa de Viseu.

Características químicas	(g por 100 g)
Humidade	35,2
Cinza ^a	2,1
Proteína ^a	1,9
Gordura ^a	0,2
Extractivos não azotados ^a	88,1
Açúcares Totais ^a	76,9
Fibra ^a	7,7

(a) Resultados expressos em matéria seca

Os resultados mostram um teor de açúcares (76,9%) e fibra (7,7%) são bastante elevados comparativamente aos restantes valores determinados. Estes valores são comparáveis aos que se encontram para o figo seco (açúcares = 67,2%; fibra = 4-6,7%). No entanto, no caso da uva e ameixa passa, o teor de fibra é inferior (1-2%). Convém salientar, que alguns dos teores mais elevados de fibra encontram-se no farelo de milho (14%), farelo de trigo (10%) e nas ervilhas e favas secas (6,7%).

4 Conclusão

Os produtores e comerciantes apontam como objectivo de produção as 50 ton de fruto fresco, e para tal necessitam de melhorar a tecnologia de secagem, de regularizar a produtividade, de diminuir os estragos causados pelo pedrado, e sobretudo de encontrar uma forma de reduzir os custos de mão de obra (aproximadamente 87% dos custos de produção), que pode passar pela criação de uma associação de produtores e pela criação de uma denominação de origem que valorize e promova a pêra passa de Viseu.

Bibliografia

- A. O. A. C. (1975) *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*, 12ª Ed.
- Castilho, A. (1932) A pêra passa de Viseu. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, *Bol. Est. Agr. Central, série A*, Agosto, 7: 7 - 18.
- Cunha, L. O. (1996) Produtos regionais de Alta Qualidade: Maçã "Bravo de Esmolfe" e Pêra "Passa de Viseu". *Terra Fértil*, Maio, 1: 10 - 16
- Fragata, A (1994) A Pêra passa de Viseu: um fruto a renascer? *Semente*, 8/9: 23-27.
- NP-1419 (1977) Determinação dos açúcares totais, dos açúcares redutores e dos açúcares não redutores. Processo de referência.
- Peres, E. (1994) *Saber comer para melhor viver*. 2ªEd. Editorial Caminho, Lisboa.