

A PÊRA PASSA DE VISEU

Lima MJR¹, Guiné RPF¹, Barroca MJ²

¹CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu, IPV.

²CERNAS, Escola Superior Agrária de Coimbra, IPC.

RESUMO

A intitulada “Pêra Passa de Viseu” constitui uma variedade secada por um processo artesanal, a qual origina frutos com características organolépticas únicas. O fruto fresco é geralmente de pequena dimensão, com uma pele macia e de cor amarelo esverdeada, com tonalidades rosa ou acarinada pela insolação.

No que diz respeito ao fruto secado, este apresenta-se com uma cor vermelha/acastanhada típica, com formato de viola. No entanto, este conjunto de transformações implica a utilização de bastante mão-de-obra para as operações de apanha da pêra, descasque e espalma entre outras, associado ainda ao inconveniente da forte dependência das condições climáticas.

Neste trabalho far-se-á uma abordagem do processo de secagem tradicional, de modo a transformar a pêra de S. Bartolomeu em pêra passa. São igualmente apresentados resultados de análises ao fruto fresco e ao fruto secado relativamente aos parâmetros: teor de açúcares totais, quantidade de açúcares redutores, acidez, proteínas, minerais e fibra dietética. Os resultados obtidos permitiram concluir que as pêras frescas apresentam teores de proteína inferiores ao da pêra secada e o inverso ocorre, no que diz respeito ao teor de açúcares e à acidez.

1. INTRODUÇÃO

A pêra é um fruto da família das Rosaceae, com propriedades medicinais laxativas (dada a sua riqueza em fibra), rica em potássio e vitaminas A e C. Trata-se de um fruto que constitui uma fonte rápida e natural de energia. Este tipo de fruto não alcança a maturidade de consumo na planta, sendo amadurecida após a colheita, mediante condições apropriadas de armazenamento (Coutinho et al., 2003) e com tratamentos pós-colheita especiais.

A designação de “Pêra Passa de Viseu” é aplicada a pêras da variedade S. Bartolomeu (*Pyrus communis*), as quais se encontram essencialmente no Norte e Centro de Portugal (Figura 1).



Figura 1 – Pêras da variedade S. *Bartolomeu*.

Esta variedade, ao contrário da maioria das pêras de consumo que possuem um sabor doce e macio, não possui um paladar suficientemente agradável para ser consumida em fresca, daí a necessidade desta passar por um processo de secagem, processo este essencialmente artesanal, de modo a ser colocada no mercado comercial. Este procedimento de secagem é realizado de uma forma bastante simples em locais artesanais preparados pelo agricultor, através da secagem directa ao ar livre pela radiação solar. Esta metodologia implica assim a utilização de bastante mão-de-obra para as operações de apanha da pêra, descasque e espalma entre outras, com o inconveniente associado pela forte dependência das condições climatéricas.

1.1. Secagem tradicional da pêra

Quanto ao processo de transformação da pêra em pêra passa, este é essencialmente de ordem tradicional, sendo constituído por operações bastante simples, que a seguir se descrevem (Ferreira, 1997; Guiné, 2005):

1. Colheita: A pêra é colhida manualmente, fruto a fruto, directamente ou com a ajuda de uma vara, ou ainda por vibração das pernadas (Figura 2). A apanha decorre normalmente durante o mês de Agosto e abrange diferentes estágios de maturação, que conduzem à obtenção de produtos secados com diferentes características. Assim, quando o fruto é apanhado antes da maturação completa, a passa resultante apresenta-se 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 fica mais escura, mas por outro lado é mais macia e mais doce.



Figura 2 – Colheita das pêras.

2. Descasque: Após a colheita, a pêra é descascada manualmente, com faca ou navalha (Figura 3).



Figura 3 – Descasque das pêras.

3. Primeira Secagem: As pêras descascadas são colocadas em eiras de granito, em passeiras (constituídas por uma cama de caruma de pinheiro), ou sobre tabuleiros móveis, onde ficam expostas ao sol entre 6 a 8 dias, consoante as condições climáticas. O local de colocação das passeiras deve ser arejado e com boa exposição ao sol de modo a favorecer uma boa incidência da luz e temperaturas elevadas (Figura 4).



Figura 4 – Primeira secagem.

4. Embarrelamento: Após a primeira secagem, as pêras são retiradas das passeiras à hora de maior calor, a fim de serem calcadas e abafadas dentro de cabazes ou cestos, operação esta designada por embarrelamento. Os cestos são então cobertos com mantas e guardados à sombra durante cerca de dois dias. A humidade e o calor acumulados no interior amolecem consideravelmente a polpa, conferindo-lhe a elasticidade necessária à espalma.

5. Espalma: Depois de retiradas dos cestos, as pêras são espalmadas. Esta operação consiste no achatamento do fruto e é feita com um instrumento de fabrico artesanal, a espalmadeira, que é formado por duas peças de madeira articuladas por um pedaço de couro ou dobradiça (Figura 5). Alternativamente, pode realizar-se a espalma por compressão de duas pedras lisas.



Figura 5 – Espalmadeira.

6. Segunda Secagem: Os frutos depois de espalmados estendem-se novamente em eiras, desta vez sobre lençóis brancos, ou alternativamente em passeiras, onde permanecem ao sol por mais dois a quatro dias (Figura 6).



Figura 6 – Segunda secagem.

7. Acondicionamento: A pêra secada é depois embalada em sacos de 50 kg, que são guardados em armazéns para posterior comercialização.

2. PÊRA PASSA DE VISEU

A qualidade final da pêra passa é avaliada tendo em conta algumas características específicas, nomeadamente a sua consistência, coloração uniforme (em tom de tijolo ou colorau) e pedúnculo com cerca de 1 cm, não sendo, no entanto, estes parâmetros determinados quantitativamente (Figura 7).



Figura 7 – Pêra Passa de Viseu.

Depois de secada a pêra de S. Bartolomeu apresenta-se bastante agradável avista e, com uma textura suave e com um sabor bastante apreciado. A Figura 8 mostra peras de S. Bartolomeu no final do processo de secagem.



Figura 8 – Pêras de S. Bartolomeu no final da secagem.

A pêra passa é um produto muito doce, no qual se destacam essencialmente a frutose, a sacarose e o sorbitol (Barroca et al., 2006) com teores de açúcar da ordem de 50 %, mas ao mesmo tempo com uma acidez considerável (3%). Possui um baixo conteúdo proteico e lipídico. Tem ainda quantidades apreciáveis de fibra (da ordem dos 12-15%), o que lhe confere algumas propriedades dietéticas.

A tabela 1 reflecte a diferença de valores de alguns parâmetros físico-químicos quando se comparam variedades de Pêras de S. Bartolomeu frescas e secadas (expressos em massa seca).

Tabela 1 – Parâmetros físico-químicos de Pêras de *S. Bartolomeu* frescas e secadas (expressos em massa seca) (Barroca et al, 2006).

| | Açúcares totais | Açúcares redutores | Acidez | Proteínas | Fbra dietética | Cinzas |
|---------------------------|------------------------|---------------------------|---------------|------------------|-----------------------|---------------|
| Pêra S. Bartolomeu fresca | 70.7 | 58.3 | 5.7 | 1.5 | 6.3 | 1.6 |
| Pêra S. Bartolomeu secada | 21.7 | 22.5 | 3.4 | 1.9 | 7.5 | 1.9 |

Verificou-se que quando se comparam as peras frescas com as secadas há diferenças significativas, sobretudo no que respeita aos valores de açúcares totais, açúcares redutores e acidez. Contudo, no que diz respeito ao teor de proteínas, fibra dietética e cinzas, não há diferenças significativas.

3. CONCLUSÃO

A pêra passa de Viseu constitui o exemplo de um produto tradicional com propriedades nutricionais interessantes para os dias de hoje. De facto, o seu teor em fibra (na ordem dos 2,8%) e o seu baixo teor proteico são factores positivos para o potencial consumidor.

Outro aspecto interessante deste mesmo produto consiste na possibilidade da substituição da secagem artesanal manual por métodos expeditos e quiçá automatizados, de modo a obter produtos finais com características organolépticas semelhantes, sem o inconveniente dos perigos químicos, microbiológicos e das condições climatéricas que se verifiquem nas alturas de colheita e secagem.

REFERÊNCIAS

- Barroca MJ, Guiné RPF, Pinto A, Gonçalves FM & Ferreira DMS (2006) Chemical and Microbiological characterization of portuguese varieties of pears. *Food and Bioproducts Processing*, 84 (C2), 109-113.
- Coutinho EF, Malgarim MB, Souza EL & Treptow RO (2003) Qualidade pós-colheita da pêra (*Pyrus communis* L.) cultivar Carrick submetida a diferentes condições de armazenamento. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 25(3), 417-420.
- Ferreira D. (2003) Estudo das transformações bioquímicas e químicas da pêra de S. *Bartolomeu* durante o processo de secagem - recurso endógeno da região de Viseu, PhD Thesis, Universidade de Aveiro.
- Guiné RPF (2005) *Secagem de Pêras: Estudo Experimental e Simulação do Processo*. Tese de Doutoramento, Universidade de Coimbra.