



INSTITUTO SUPERIOR POLITÉCNICO DE VISEU
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

TERRA FÉRTIL



CARACTERIZAÇÃO DA PÊRA PASSA DE VISEU¹

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

E.S.A.V.

Resumo

A *pêra passa de Viseu* surge como um produto agrícola regional, que resulta de um processo tecnológico artesanal e que reúne características organolépticas ímpares.

A produção de *pêra passa de Viseu* tem decrescido acentuadamente nos últimos anos, provavelmente devido aos elevados custos de produção, à deficiente promoção do produto e ao desconhecimento das suas qualidades. No sentido de proteger e valorizar a qualidade deste produto agro-alimentar tradicional da Beira Alta iniciou-se um trabalho que tem por objectivo caracterizar em termos da produção, tecnologia e propriedades físico-químicas a *pêra passa de Viseu*. Neste contexto, vão ser apresentados, numa primeira fase, dados sobre a produção e caracterização química da *pêra passa de 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". Apresenta características ímpares - forma, cor, paladar, cheiro e capacidade de

conservação - que lhe conferem grande potencial comercial. A designação de "Viseu" não está relacionada com o facto de ser esta a zona mais importante de produção, mas sim com o facto de ter sido em tempos a cidade de Viseu o principal local da sua comercialização (Castilho, 1932).

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

¹ Comunicação oral apresentada no 3º Encontro de Química de Alimentos em 24 de Março de 1997.

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, levaram a um decréscimo da produção, de 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 ou na bordadura dos campos de cultivo. Apenas 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 constitui um obstáculo ao aparecimento de mais pomares.

A variedade pereira de S. Bartolomeu, assim denominada por ter a sua maturação por altura do dia de S. Bartolomeu (24 de Agosto). É também conhecida por Rouval,

Ruival ou Vermelha, devido aos tons rosados do seu fruto, ou como Carvalhal, pelo tipo de árvore de grandes dimensões que faz lembrar o Carvalho (Castilho, 1932).

A folhagem é verde clara e as flores de cor branca, levemente orlada de rosa, reunindo-se em corimbo de 8 a 11 flores. Os frutos ocorrem, geralmente, em grupos de 5, com forma ovada de dimensão média (próxima da pêra rocha). A pele é geralmente macia de cor amarelo esverdeado, lavada de rosa, ligeiramente acarminada pela insolação e maculada de castanho fulvo com pontuações pardas salientes. A polpa tem cor amarela, é seca, doce, e com bastante firmeza, o que lhe confere as qualidades necessárias ao processo de secagem.

A árvore é geralmente enxertada em franco, e por vezes em catapereiro (*Pirus communis*), em pilriteiro (*Crataegus oxiacantha*) ou em marmeleiro (*Cydonia oblonga*). É uma árvore rústica que se adapta bem a qualquer terreno, desde que não seja excessivamente seco. É bastante resistente às geadas e ventos, mas apresenta alguma susceptibilidade ao pedrado, que é responsável por uma importante quebra de produção.

Não são realizadas quaisquer intervenções culturais nestas árvores, mas, pelo facto de se encontrarem no meio das explorações agrícolas, são muitas vezes beneficiadas por

operações culturais conduzidas nas culturas que as rodeiam, como regas e adubações.

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, iniciou-se um trabalho que tem por objectivo principal 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 - operação designada por varejamento.

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** - Após a colheita a pêra é descascada à mão, com faca ou navalha. No caso de produtores com 3 a 4 árvores, este trabalho é efectuado por mão-de-obra familiar, enquanto 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** - Após o embarrelamento segue-se a espalma, que consiste no achatamento do fruto, feito com um instrumento adequado e artesanal, a espalmadeira. Este instrumento é formado 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:

- A coloração que deve ser em tom de tijolo ou colorau;
- A cor que deve ser uniforme;
- O pedúnculo que deve ter cerca de 1 cm;
- A 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.

Os resultados revelam teores bastante elevados de açúcares e fibra, comparáveis aos que se encontram para o figo secado, que apresenta um teor de açúcares de 67,2 % e fibra 4 a 6,7 %. Relativamente à fibra, outros frutos secados como a uva e a ameixa, apresentam um teor em fibra bastante inferior, cerca de 1 a 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 secadas (6,7%).

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

4 Perspectivas

Actualmente os produtores e comerciantes apontam como objectivo de produção as 50 toneladas de fruto fresco. No sentido de melhorar a produtividade, preservar e valorizar este recurso endógeno da região da Beira Alta é necessário realizar trabalhos que visem: um conhecimento mais profundo desta variedade, sobretudo no que diz respeito à regularidade da produção, o que passa por exemplo pelo conhecimento dos porta-enxertos mais adequados, e de tecnologias como podas e mondas; uma melhoria da tecnologia de secagem (estudando outros tipos de secagem); uma redução dos custos de mão-de-obra, eventualmente pela utilização de máquinas de descasque, que não cortem o pedúnculo do fruto; e a caracterização

microbiológica e fisico-química do produto final.

Referências bibliográficas

- A. O. A. C. (1975) *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*, 12^a 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*. 2^aEd. Editorial Caminho, Lisboa.