

SIMPÓSIO NACIONAL DE FRUTOS SECOS

Amendoeira, Nogueira e Pistácio

Ferreira do Alentejo

30 de junho de 2016

RESUMOS E PROGRAMA

Patrocinadores:



MIGDALO, S.A.



JOHN DEERE



AGROMILLORA



AGROGES



ADP FERTILIZANTES



tecniferti FERTILIZANTES LIQUIDOS

Agrobeja

Lusosem

promotora para agricultura, S.A.

hidrobeja

soluções para agricultura, S.A.

MAGOS

Irrigation Systems

HUBEL

Verde



AMENDOURO



EURAMENDOURO



Samuel Siqueira, Unipessoal, Lda



Garriga



BPI

Colaboração:
media partner



Organização

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal



SCAP

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos



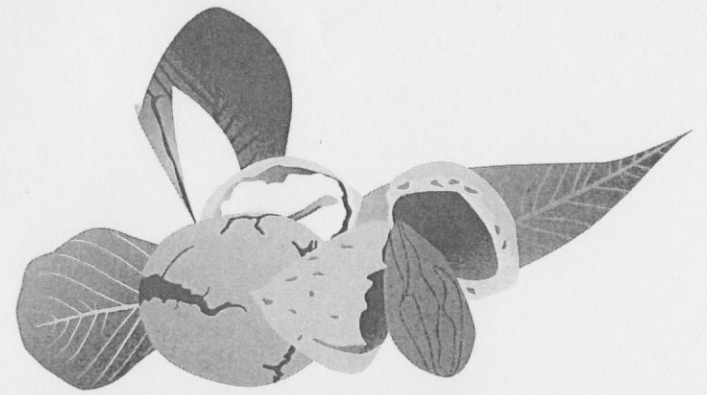
CNCFCS

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos

Apoio:



CMFA



SIMPÓSIO NACIONAL DE FRUTOS SECOS

Amendoeira, Nogueira e Pistácio

RESUMOS E PROGRAMA



Simpósio Nacional de Frutos Secos – Amendoeira, Nogueira e Pistácio

**Ferreira do Alentejo
30 de Junho de 2016**

*Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal
Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos*

Comissão Organizadora

Manuel Augusto Soares, SCAP
Filipe Sevinate Pinto, MIGDALO/SCAP
Albino Bento, ESA/IPB - CNCFS
Ana Paula Silva, UTAD/CITAB
António Camarate de Campos, DRAPAlentejo
António Castro Ribeiro, CIMO-ESA/IPB
Joana Araújo, Amendouro/CNCFS
João Costa, DRAPAlgarve
João Mota Barroso, UÉvora

Comissão Científica

Ana Paula Silva, UTAD/CITAB
João Mota Barroso, UÉvora
Mariana Mota, ISA/ULisboa
José Alberto Pereira, ESA/IPB

08:30	Recepção de participantes
09:30	Sessão de abertura <i>Manuel Augusto Soares, Presidente da SCAP; Albino António Bento, Presidente do CNCFS; Aníbal Costa Reis, Presidente da CMFA, Luís Medeiros Vieira, Sec. Estado da Agricultura e Alimentação</i>

1ª SESSÃO - AMENDOEIRA

	<i>Moderador: Ana Paula Silva - UTAD</i>
10:00	Material vegetal em almendro para un cultivo moderno <i>Rafael Socias Company – CITA, Zaragoza</i>
10:30	Recuperação e preservação de variedades tradicionais de amendoeira <i>João Costa; Armindo Rosa - DRAPAlgarve</i>
10:45	Proteção fitossanitária da amendoeira em modos de protecção sustentável <i>José Alberto Pereira; Sónia Santos; Albino Bento - ESA/IPB</i>
11:00	Debate
11:20	Coffee break

2ª SESSÃO - ESPAÇO EMPRESAS/AMENDOEIRA

	<i>Moderador: Albino Bento - CNCFS/IPB</i>
11:40	O Projecto MIGDALO e o mercado da amêndoa <i>Filipe Sevinate Pinto, Miguel Matos Chaves - MIGDALO</i>
12:00	Almendro en seto (sistema superintensivo) <i>Manuel López - Agromillora Iberia</i>
12:20	Debate
12:40	Almoço

3ª SESSÃO - NOGUEIRA

	<i>Moderador: J. Mota Barroso - UÉvora</i>
14:20	La elección varietal y la formación en las nuevas plantaciones de Nogal <i>Neus Aletà Soler – IRTA, Tarragona</i>
14:50	Adaptação de variedades e porta-enxertos de nogueiras às condições ecológicas de Portugal <i>François Raul Vez - Viveiros Juglans/Serpa</i>
15:10	Novas estratégias para o desenvolvimento da cultura da Nogueira em solos com limitações <i>J. Mota Barroso - UÉvora</i>
15:30	A multiplicação in vitro da nogueira: O caso do Paradox. <i>Augusto V. Peixe - UÉvora</i>
15:50	Debate
16:10	coffee break
16:20	Observação e discussão de painéis

4ª SESSÃO – CONSERVAÇÃO DE FRUTOS SECOS

	<i>Moderador: Manuel Augusto Soares - SCAP</i>
16:45	Conservação de frutos secos: Resultados de ensaios experimentais <i>Paula Correia, Raquel Guiné – ESA/IPV</i>
17:00	Aspectos importantes a considerar en el cultivo del Pistacho en Portugal <i>Jose Couceiro Lopez - IRIAF</i>
17:45	Debate
18:00	Sessão de encerramento
18:15	Visita técnica a pomares de amendoeiras em Canhestros
20:00	Fim do Programa

1ª SESSÃO – AMENDOEIRA

Material vegetal en almendro para un cultivo moderno Rafael Socias Company	10
--	----

Caracterização e preservação de variedades tradicionais de amendoeira

João Costa, Armindo Rosa	11
--------------------------------	----

Proteção fitossanitária da amendoeira em modos de produção sustentável.

José A. Pereira, Sónia A.P. Santos, Albino Bento.....	12
---	----

2ª SESSÃO- ESPAÇO EMPRESAS/AMENDOEIRA

O projeto Migdalo e o mercado da amêndoa Filipe Sevinate Pinto, Miguel Matos Chaves.....	13
--	----

Estado atual do cultivo superintensivo da amêndoa

Manuel López.....	14
-------------------	----

3ª SESSÃO – NOGUEIRA

La elección varietal y la formación en las nuevas plantaciones de nogal Neus Aletà	15
--	----

Adaptação de variedades e de porta enxertos de nogueira às condições ecológicas de Portugal

François Raul Vez.....	17
------------------------	----

Novas estratégias para o desenvolvimento da cultura da nogueira em solos com limitações

João Mota Barroso, Augusto Peixe, Augusto Viriato, Doroteia Campos.....	18
---	----

A multiplicação in vitro da Nogueira – O caso do ‘Paradox’

Augusto Peixe, João Barroso, Augusto Viriato, Doroteia Campos	19
---	----

**4ª SESSÃO – CONSERVAÇÃO DE FRUTOS SECOS**

Conservação de frutos secos: resultados de ensaios experimentais Paula M. R. Correia, Cátia Almeida, Raquel P. F. Guiné	20
---	----

Aspectos importantes a considerar en el cultivo del pistacho en Portugal

José Fco. Couceiro López	21
--------------------------------	----

AMENDOEIRA**P01-Aplicação de boro na amendoeira (*Prunus dulcis* L.): efeitos na fisiologia e produtividade das árvores.**

Maria C. Morais, Berta Gonçalves, António Ribeiro, Eunice Bacelar, Manuel Ângelo Rodrigues, Ivo Oliveira, Iva Prgomet, Sílvia Afonso, Sara Bernardo, David Barreales, João Victor, Ana Paula Silva.

P02-Cultivares tradicionais de amendoeira: características biométricas e mecânicas.

Ivo Oliveira, Carlos Ribeiro, Anne Meyer, Berta Gonçalves.

P03-Diferentes tipos de reenxertia em amendoeira.

Mariana Regato, Rui de Sousa, José Regato, Idália Guerreiro, Florbela Ramos.

P04-Efeito da rega e da aplicação de caulino nas características sensoriais e parâmetros de biometria da amêndoa.

Iva Prgomet, Ana Barros, Núria Pascual-Seva, Ivo Oliveira, Maria C. Morais, Sílvia Afonso, Sara Bernardo, António C. Ribeiro, David Barreales, João Victor, Ana Paula Silva, Alice Vilela, Berta Gonçalves.

P05-Estudos de fertilização com azoto e boro em amendoeira.

Margarida Arrobas, David Barreales, Sandra Afonso, António Ribeiro, Manuel Ângelo Rodrigues.

P06-Influence of the pressure extraction systems on yield, quality and composition of virgin almond oil.

J.M. Roncero, A. Rabadán, M. Álvarez-Ortí, A. Pardo-Giménez, R. Gómez, J.E. Pardo.

P07-Monitorização de pragas associadas à amendoeira em Alfândega-da-Fé (Trás-os-Montes).

David Santos, Sónia A.P. Santos, Albino Bento, António Ribeiro, José A. Pereira.

P08-Reenxertia em amendoeira.

Mariana Regato, Rui de Sousa, José Regato, Idália Guerreiro, Florbela Ramos.

P09-Resposta da amendoeira a diferentes estratégias de rega na região de Trás-os-Montes: rendimento e eficiência do uso da água.

António Ribeiro, David Barreales, João Victor, Berta Gonçalves, Ana Paula Silva.

NOGUEIRA**P10-Enxertia de garfo e de placa em noqueira.**

Mariana Regato, Rui de Sousa, José Regato, Idália Guerreiro, Florbela Ramos.

P11-Floração em noqueira.

Helena Manuel, Rui de Sousa, José Regato, Idália Guerreiro, Mariana Regato.

P12-Physico-chemical evaluation of virgin walnut oil. Influence of extraction system.

A. Cuesta, A. Rabadán, M. Álvarez-Ortí, A. Pardo-Giménez, R. Gómez, J.E. Pardo.

P13-Reenxertia das cultivares Hartley e Vina.

Mariana Regato, Rui de Sousa, José Regato, Idália Guerreiro, Florbela Ramos.

PISTÁCIO**P14-Changes in physicochemical and sensory parameters of pistachio oil during storage.**

L. Catalán, A. Rabadán, M. Álvarez-Ortí, A. Pardo-Giménez, R. Gómez, J.E. Pardo.

**CONSERVAÇÃO DE FRUTOS SECOS: RESULTADOS DE ENSAIOS EXPERIMENTAIS**

PAULA M. R. CORREIA, CÁTIA ALMEIDA E RAQUEL P. F. GUINÉ

ESA/IPV, Viseu

A qualidade dos alimentos é um conceito que tem vindo a despertar o interesse das indústrias e dos consumidores, daí a preocupação em conservar os produtos sob condições adequadas, evitando alterações físicas e químicas que ponham em causa a integridade dos alimentos, bem como as suas propriedades nutricionais e sensoriais. Deste modo, foi realizado um estudo para avaliar os efeitos do armazenamento sob certas condições de temperatura e diferentes tipos de embalagens sobre as propriedades dos miolos de nozes, avelãs e amêndoas com pele, embora no caso das amêndoas também se tenha estudado uma amostra sem pele. As amostras utilizadas eram originárias de Portugal, mas também de outros países, Chile, Espanha, Turquia, Roménia e Estados Unidos. O armazenamento das nozes durou 90 dias, e as condições testadas foram: temperatura ambiente, estufa a 30 e 50 °C, refrigeração (2 °C) e congelamento (15 °C). Os dois tipos de embalagem de plástico utilizados foram o polietileno de baixa densidade (PEBD) e polietileno de baixa densidade linear (PEBDL), comparando com as amostras armazenadas sem qualquer embalagem. No caso das amêndoas, uma das amostras apresentava-se sem película. Foram avaliadas várias características dos frutos: a atividade de água (medida por um higrómetro), o teor de humidade (secagem em estufa até massa constante), a cor (com um colorímetro) e a textura (utilizando-se um texturómetro). A partir dos resultados obtidos concluiu-se que as amostras de diferentes origens são diferentes no que diz respeito ao teor de humidade, atividade de água e cor, independentemente das condições de armazenamento e tipo de embalagem. Os resultados mostraram que as condições de armazenagem que melhor preservam as características estudadas dos frutos secos foram os de baixa temperatura, sendo observadas maiores alterações nos frutos armazenados a temperaturas elevadas, nomeadamente na cor. Assim, verificou-se que os processos de refrigeração e congelação têm uma influência mínima nas características dos frutos, particularmente na humidade, na atividade da água, na dureza e friabilidade. Os resultados indicaram também que os frutos apresentam valores de *aw* inferiores a 0,6, para todas condições testadas, garantindo alguma estabilidade a nível das estabilidade microbiana e enzimática. A presença da pele no miolo de amêndoa, para todos os tratamentos, tem uma influência significativa na textura e cor. Finalmente, em relação ao tipo de embalagem, foi observado que o uso de sacos de plástico testados não parece contribuir para a melhoria das características dos produtos em relação às amostras não embaladas.

ASPECTOS IMPORTANTES A CONSIDERAR EN EL CULTIVO DEL PISTACHO EN PORTUGAL

JOSÉ FCO. COUCEIRO LÓPEZ

Dpto. Cultivos leñosos del Centro de Investigación Agroambiental El Chaparrillo (CIAC) (IRIAF - Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla La Mancha)

La introducción del cultivo del pistacho en la Península Ibérica de forma masiva comenzó en la década de los 90. En esos momentos, la información previa proporcionada a los agricultores resultó fundamental a la hora de disminuir el riesgo de aventurarse con un nuevo cultivo. Conocer aspectos tales como los requisitos edafoclimáticos, las propiedades del material vegetal, los factores que intervienen en éxito del prendimiento del injerto en campo, la fertilización, el riego, las plagas y enfermedades más destacadas, la recolección y el procesado del fruto, fue determinante para elevar la confianza del agricultor y establecer una base definitiva de consolidación del cultivo en regiones como Castilla La Mancha, Andalucía, Extremadura y la Comunidad de Madrid. La presente ponencia profundiza y desarrolla los aspectos mencionados, pero con Portugal como punto de referencia exclusivo.