

16 Actas Portuguesas de Horticultura



2º simpósio nacional de fruticultura

2010



Associação
Portuguesa de
Horticultura



Instituto Politécnico de Coimbra

COTHIN
Centro Operativo Tecnológico

A pêra passa de Viseu

Lima MJR¹, Guiné RPF¹ & Barroca MJ²

¹CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu, IPV (mjoalima@esav.ipv.pt)

¹CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu, IPV (raquelguine@esav.ipv.pt)

²CERNAS, Escola Superior Agrária de Coimbra, IPC (mjbarroca@gmail.com)

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 acarminada 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 climatéricas.

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.

Palavras chave: Variedade S. Bartolomeu, fruto secado, secagem tradicional, espalma e descasque.

Abstract

Title: Viseu's dried pear

The Viseu's dried pear is a dried craft variety by a process, which originates fruit with unique organoleptic characteristics. The fresh fruit is usually small, with smooth skin and yellow-green color with pink accents. Respecting the dried fruit, it presents a red typical color with format of a viola. However, this set of changes involves the use of hand labor for harvesting operations of the pear, peel and collapsing among others, still associated to the disadvantage of the strong dependence on weather conditions. This work comprehends an approach to the traditional drying process. It also presents results of tests to fresh fruit and dried fruit for the parameters: total sugar content, amount of reducing sugars, acidity, protein, minerals and dietary fiber.

The results showed that fresh pears have protein levels below that of dried pear and the reverse occurs, with respect to sugar content and acidity.

Key words: S. Bartholomeu's Variety, dried fruit, dried traditional flat and peeling

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*L.), as quais se encontram essencialmente no Norte e Centro de Portugal (Figura 1).

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.



Figura 1: pêras da variedade S. Bartolomeu

Material e métodos

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):

a) Colheita: A pêra é colhida manualmente, fruto a fruto, directamente ou com a ajuda de uma vara, ou ainda por vibração das pernadas. 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.

b) Após a colheita, a pêra é descascada manualmente, com faca ou navalha.

c) 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.

d) 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.

e) 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. Alternativamente, pode realizar-se a espalma por compressão de duas pedras lisas.

f) 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.

g) Acondicionamento: A pêra secada é depois embalada em sacos de 50 kg, que são guardados em armazéns para posterior comercialização, com o aspecto descrito na Figura 2.

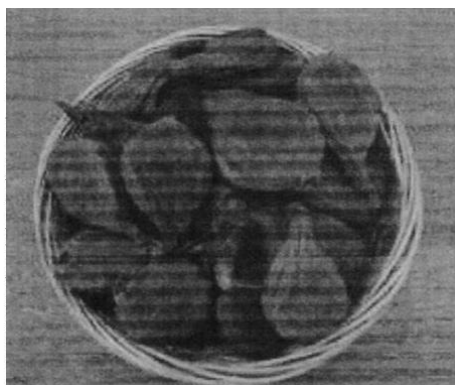


Figura 2 – Pêras de *S. Bartolomeu* no final da secagem.

Resultados e discussão

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

Depois de secada a pêra de *S. Bartolomeu* apresenta-se bastante agradável à vista e, com uma textura suave e com um sabor bastante apreciado.

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.

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 (Quadro 1), não há diferenças significativas.

Conclusões

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 climáticas que se verifiquem nas alturas de colheita e secagem.

Agradecimentos:

Os autores agradecem ao Projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 da FCT.

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, 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, Tese de Doutoramento, Universidade de Aveiro, Portugal.
- Guiné RPF 2005. Secagem de Pêras: Estudo Experimental e Simulação do Processo. Tese de Doutoramento, Universidade de Coimbra, Portugal.

Quadros e figuras

Quadro 1- Parâmetros físico-químicos de Pêras de *S. Bartolomeu* frescas e secadas (expressos em massa seca)

Variedade de pêra	Açúcares Totais	Açúcares Redutores	Acidez	Proteínas	Fibra dietética	Cinzas
Bartolomeu fresco	70,7	58,3	5,7	1,5	6,3	1,6
Bartolomeu secada	21,7	22,5	3,4	1,9	7,5	1,9