

Boas Práticas a aplicar na Colheita

- Proteger o tronco da amendoeira durante a colheita mecânica de forma a reduzir ao máximo os danos causados (ex. feridas ou cortes) que podem favorecer a entrada de microrganismos ou pragas;
- Eliminar impurezas (ex. ramos partidos);
- Secar o fruto convenientemente antes de armazená-lo;
- Retirar o cascarão dentro das 48 horas após a colheita.



Boas Práticas a aplicar no Armazenamento

- O local de armazenamento deve estar limpo, ser arejado e manter-se seco;
- Evitar acumular o fruto de um ano para o outro;
- Evitar acumular o fruto em “pilhas”;
- Movimentar periodicamente o fruto;
- A temperatura deve manter-se o mais constante possível e a humidade relativa inferior a 70%;
- Proteger de pragas tais como: roedores e insetos;
- Eliminar frutos que apresentem sinais de podridão;
- No caso de miolo, armazenar no frio.

Parceiros



MORADA

Edifício do Brigantia EcoPark,
Avenida Cidade de León, 506
5300-358 Bragança, Portugal

EMAIL

geral@cncfs.pt

TELEFONE

273 310 374



Valorização dos frutos secos
de casca rija

Amêndoas



PDR2020-101-

030755/56/57/58/59/60/61



Objetivos do Projeto ValNuts

Valorizar a produção de amêndoa em Portugal, com vista a potenciar a sua produção, aumentar o seu valor económico e promover a capacidade de exportação dos produtores.

- Fase I: Promoção das variedades de amêndoa existentes em Portugal

Tarefa I.1: Caracterização físico-química, biológica e sensorial das variedades mais representativas de amêndoa

Tarefa I.2: Estabelecimento de Boas Práticas a seguir pelos produtores de amêndoa e seu efeito sobre a qualidade dos frutos

- Fase II: Tecnologias de pós-colheita

Tarefa II.1: Caracterização das condições de armazenamento e distribuição que a amêndoa está sujeita durante a comercialização a nível nacional

Tarefas II.2 e 3: Caracterização dos principais agentes físicos, químicos, biológicos e sensoriais responsáveis pelas perdas de qualidade da amêndoa exportada para países tropicais

Tarefa II.4: Avaliação do comportamento e adaptabilidade às condições ambientais de transporte para países tropicais de diversas variedades de amêndoa

Tarefa II.5: Implementação de tecnologias de pós-colheita eficazes para promover a exportação da amêndoa para a Europa e países tropicais”

- Fase III: Transferir conhecimentos e divulgar os resultados

Variedades

Portuguesas

Variedades	Dureza da casca	Rendimento em grão (%)	Amêndoas gémeas ou secas (%)*
Casanova	Dura	< 25	Nula
Duro Italiano	SM**	25-35	Média
Marcelina Grada	Dura	< 25	Média
Orelhas de Mula	Dura	< 25	Nula
Pegarinhos	Dura	< 25	Baixa
Verdeal	Dura	< 25	Nula



Espanholas

Variedades	Dureza da casca	Rendimento em grão (%)	Amêndoas gémeas ou secas (%)*
Constantí	SM**	25-35	Nula
Glorieta	SM	25-35	Baixa
Guara	SM	25-35	Média
Marinada	SM	25-35	Nula
Masbovera	SM	25-35	Nula
Vayro	SM	25-35	Nula



Francesas

Variedades	Dureza da casca	Rendimento em grão (%)	Amêndoas gémeas ou secas (%)*
Ferraduel	Dura	< 25	Baixa
Ferragnès	SM**	25-35	Nula
Ferrastar	SM	25-35	Nula
Lauranne	SM	25-35	Média a elevada



Nota: *Amêndoas gémeas ou secas (%) = 0 (Nula); até 5 (Baixa); de 6 a 15 (Média); de 16 a 25 (Elevada); >25 (Muito elevada). ** SM - Semi-molar.

Composição nutricional

	Cultivar	Fruto com pele (% p.s.)			
		Gordura	Proteína	Fibra Bruta	Cinzas
Portuguesas	Duro Italiano	52 ± 6	16 ± 4	26 ± 1	4 ± 1
	Pegarinhos	55 ± 5	19 ± 1	23 ± 4	2 ± 1
Francesas	Ferraduel	55 ± 3	17 ± 1	27 ± 6	3 ± 1
	Ferragnès	62 ± 3	18 ± 1	19 ± 3	3 ± 1
	Lauranne	48 ± 11	17 ± 1	33 ± 4	3 ± 1
Espanholas	Constantí	59 ± 1	16 ± 1	24 ± 5	3 ± 1
	Guara	59 ± 1	20 ± 3	17 ± 2	3 ± 1
	Marinada	57 ± 1	19 ± 1	22 ± 6	4 ± 1
	Masbovera	52 ± 2	17 ± 1	19 ± 3	4 ± 1
	Vayro	53 ± 2	17 ± 1	24 ± 3	3 ± 1

