

Boas práticas na colheita e na conservação

COLHEITA

- ◆ Dependendo da variedade pode ser realizada desde finais de agosto até meados de outubro;
- ◆ Deve ser realizada logo após a queda dos frutos.

Colheita manual

Boa preparação do solo semanas antes da colheita

Colheita mecânica

Permite aumentar o rendimento e diminuir o custo desta operação

Limpeza junto ao caule da árvore e nivelamento do solo

Adequar o tipo de equipamento a utilizar ao avelanal;
Proteger o tronco da aveleira.

- ◆ Deve-se secar o fruto convenientemente até o miolo estar sem humidade (crocante).

CONSERVAÇÃO

Condições para uma boa armazenagem:

- ◆ Local limpo, arejado e seco;
- ◆ Evitar acumular o fruto em “pilhas”;
- ◆ Humidade relativa baixa ($\leq 65\%$) e controlada;
- ◆ Possibilidade de circulação do ar;
- ◆ Evitar o contacto com materiais odoríferos;
- ◆ Temperaturas baixas (5-7°C);
- ◆ Proteção contra roedores e insetos;
- ◆ Eliminação de frutos bolorentos;
- ◆ Sem luz direta do sol.;
- ◆ No caso do miolo, armazenar no frio.



Parceiros



MORADA

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

EMAIL

gruposoperacionais@gmail.com

TELEFONE

273 310 374



PROJETO VALNUTS

Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR)

PDR2020-101-001

AVELÃ



Projeto ValNuts - Avelã

Objetivos

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

Tarefas

FASE I - Promoção das variedades de avelã existentes em Portugal

- ◆ Tarefa I.1 - Caracterização físico-química, biológica e sensorial das variedades mais representativas de avelã
- ◆ Tarefa I.2 - Estabelecimento de Boas Práticas a seguir pelos produtores de avelã e seu efeito sobre a qualidade dos frutos

FASE II - Tecnologias de pós-colheita – Inovação de processo e de produto

- ◆ Tarefa II.1. Caracterização das condições de armazenamento e distribuição que a avelã (miolo) está sujeita durante a comercialização a nível nacional e europeu e, determinação dos principais problemas
- ◆ Tarefa II.2. Implementação de tecnologias de pós-colheita eficazes para promover a exportação de avelã para a Europa e países tropicais

FASE III - Transferência de conhecimentos e divulgação dos resultados

Principal variedade com aptidão comercial

GRADA DE VISEU

- ◆ Origem Portuguesa
- ◆ Variedade rústica, produtiva e muito bem adaptada às regiões Norte e Centro de Portugal
- ◆ Avelãs arredondadas e de tamanho médio
- ◆ Rendimento de descasque: médio
- ◆ Aptidão: mesa
- ◆ Peso médio: fruto - 4,1 g; miolo - 1,6 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade média por 100 g

Energia	766 kcal/3207 kJ
Total de Hidratos de Carbono	6,4 g
Proteína	15,1 g
Gordura Total	75,6 g
Fibra Bruta	6,6 g
Cinza	2,9 g



CARACTERÍSTICAS DE OUTRAS VARIEDADES

BUTLER



- ◆ Aptidão: mesa
- ◆ Peso médio do fruto: 3,1 g

TONDA DE GIFFONI



- ◆ Aptidão: dupla aptidão (mesa e indústria)
- ◆ Peso médio do fruto: 3,1 g

LONGA D'ESPANHA



- ◆ Aptidão: mesa
- ◆ Peso médio do fruto: 2,8 g

GUNSLEBERT



- ◆ Aptidão: mesa
- ◆ Peso médio do fruto: 3,9 g

SEGORBE



- ◆ Aptidão: dupla aptidão (mesa e indústria)
- ◆ Peso médio do fruto: 2,9 g