

## Algumas notas

**Nogueira:** *Juglans regia*

Sensibilidade a geadas tardias

**Origem das cultivares:** francesas e americanas

**Cultivares:** Franquette, Fernor, Lara, Tulare, Serr, Hartley, Howard, Chandler

**Interesse:** agronómico, culinário, nutricional

**Valor energético:** Elevado (superior a 600 Kcal/100g)

**Teor de água:** Reduzido (inferior a 5 %)

**Momento de colheita:** fim de verão a início de outono

**Colheita:** manual e mecânica; remoção do cascão ou cascarão; secagem para remoção do excesso de água

**Armazenamento:** em casca ou miolo

**Precauções:** temperatura elevada e humidade relativa elevada

**Sensibilidade:** desidratação, perda de massa, rancidificação

**Embalagem:** depende da forma de apresentação, do mercado e da fase da cadeia

**Valor comercial:** elevado, sobretudo em miolo

## Parceiros



## Valorização de frutos secos de casca rija

### NOZ



## Objetivos do Grupo Operacional

Valorizar noz, amêndoa e avelã

Registrar principais problemas em pós-colheita

Identificar condições de armazenamento e distribuição

Identificar condições limitantes de temperatura e de humidade relativa

Experimentar

Caraterizar nozes em pós-colheita

Preservar a qualidade nutricional

Preservar a qualidade organolética

Cooperar com empresas da fileira

Divulgar resultados

Contribuir para o conhecimento dos frutos secos de casca rija

Melhorar o desempenho da fileira

Aproveitar a crescente implantação de pomares e a diversificação de áreas e cultivares

Delinear procedimentos de acondicionamento e estiva

Facilitar e fomentar a comercialização com outros países, nomeadamente tropicais



