



## 3º Simpósio Nacional de Fruticultura

Vila Real, 4 e 5 de dezembro de 2014



**Ficha Técnica:**

**Título:** 2º Simpósio Nacional de Fruticultura

**Colecção:** Actas Portuguesas de Horticultura, nº 23

**Editor:** ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE HORTICULTURA

Rua da Junqueira, 299 – 1300-338 Lisboa

**Coordenação:** Raúl Rodrigues e Ana Paula Silva

**Autores:** vários

**Edição e Coordenação:** Raúl Rodrigues e Ana Paula Silva

**Tiragem:** 200 exemplares

**ISBN:** 978-972-8936-16-7

## **3º Simpósio nacional de Fruticultura**

### **Organização:**

- Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
- Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB)
- Centro Operativo e Tecnológico de Hortofrutícola Nacional (COTHN)

### **Comissão organizadora:**

- Ana Paula Silva (UTAD/CITAB) (Presidente)
- Ana Alexandra Oliveira (UTAD/CITAB)
- Ana Paula Nunes (COTHN)
- Berta Gonçalves (UTAD/CITAB-APH)
- Carlos Ribeiro (UTAD/CITAB)
- Eduardo Rosa (UTAD/CITAB)
- M<sup>a</sup> Carmo Martins (COTHN)
- Raúl Rodrigues (ESA-IPVC/APH/CIMO)

### **Comissão Científica:**

- Prof. Doutor Alberto Santos – UTAD
- Prof. Doutor Amílcar Duarte – UAlg
- Prof. Doutor António Ramos – ESA-IPCB
- Prof.<sup>a</sup> Doutora Cristina Oliveira – ISA
- Prof. Doutor David Horta Lopes – UAçores
- Prof. Doutor Domingos Almeida – ISA
- Prof. Doutor Eduardo Rosa – UTAD
- Doutora Graça Barreiro – INIAV
- Prof.<sup>a</sup> Doutora Isabel Mourão – ESA-IPVC
- Prof. Doutor José Alberto Pereira – ESA-IPB
- Prof.<sup>a</sup> Doutora Justina Franco – ESAC
- Prof.<sup>a</sup> Doutora Laura Torres – UTAD
- Prof. Doutor Miguel Brito – ESA-IPVC

## Prefácio

O **3º Simpósio Nacional de Fruticultura**, é uma organização conjunta da APH, UTAD/CITAB e COTHN. É um evento que pretende reunir a fileira da fruticultura nacional e destaca a importância do trabalho desenvolvido pela **APH**, como principal fórum de intercâmbio técnico-científico dos agentes ligados ao sector. Trata-se de um evento dirigido a produtores, empresários, investigadores, professores, estudantes de graduação e de pós-graduação, técnicos e demais profissionais ligados à fileira da fruticultura, procurando-se desta forma, dar a conhecer a realidade da fruticultura nacional, tendências e necessidades de investigação.

Tal como nas edições anteriores, o programa do 3º Simpósio Nacional de Fruticultura está estruturado ao longo de dois dias. Os grandes temas em debate neste evento relacionam-se com: Produção Frutícola; Proteção das Culturas; Pós-colheita; Políticas, Marketing e competitividade e Biotecnologia. Para tal, está confirmada a presença de cinco oradores convidados, especialistas nos diversos domínios do conhecimento.

A Edição nº 23 das Actas Portuguesas de Horticultura, é dedicada exclusivamente ao 3º Simpósio Nacional de Fruticultura, realizado nos dias 4 e 5 de dezembro de 2014, na Aula Magna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Nela constam um total de 74 comunicações apresentadas e debatidas durante o evento, sob as formas de comunicações orais ou em painel.

A realização do 3º Simpósio Nacional de Fruticultura só foi possível graças ao empenho de uma vasta e diversificada equipa. Assim, a todos os membros da Comissão Organizadora, da Comissão Científica, palestrantes convidados, autores de todas as comunicações, às instituições que de forma direta ou indireta apoiaram e patrocinaram a realização deste evento, endereçamos os nossos sinceros agradecimentos.

J. Raúl Rodrigues  
Ana Paula Silva

## **Análise do mercado sobre as potencialidades do consumo de medronho em fresco: Resultados preliminares.**

Fátima Oliveira<sup>1</sup>, Justina Franco<sup>2</sup>

Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior Agrária de Coimbra/CERNAS, Bencanta 3045-601 Coimbra, <sup>1</sup>) foliveira@esac.pt; 2) jfranco@esac.pt

### **Resumo**

Com o objetivo de conhecer as potencialidades do consumo do medronho em fresco têm sido desenvolvidos estudos organoléuticos e físicos-químicos ao fruto. Sendo um fruto que ainda não é alvo de comercialização fora da sua área de produção é necessário conhecer a perceção do mercado do medronho em fresco. Para atingir parte deste objetivo foram realizados e validados 164 inquéritos em duas superfícies comerciais na região de Coimbra, com prova do produto no local. Os resultados revelaram que 80% dos inqueridos conhecia o medronho e 39% mostrou-se muito satisfeito com a prova do fruto e 56% mostrou-se satisfeito. O atributo mais apreciado foi o sabor. Cerca de 87% dos inqueridos revelou que a disponibilidade a pagar era inferior 1,5 €.

**Palavras chave:** Comercialização; Cadeia de valor; Medronheiro; Consumidor; Fruto

### **Abstrat**

With the aim to know the potential consumption of fresh strawberry tree fruits organoleptic and physical-chemical studies of the fruit have been developed. Being a fruit that is not yet the target of marketing outside of their production area is necessary to know the perception of the market for fresh strawberry tree fruits. To achieve part of this goal they had carried out and validated 164 inquires in two commercial surfaces in Coimbra region, with experiment of product in the place. The results revealed that 80% of surveyed knew the arbutus and 39% was very satisfied with proof of the fruit and 56% expressed satisfaction. The most appreciated attribute was the flavor. About 87% of surveyed revealed that willingness to pay was below 1.5€.

**Keywords:** Marketing; Value chain; arbutus; consumer; fruit

### **Introdução**

O medronheiro (*Arbutus unedo* L.) é uma espécie de origem mediterrânica, que habitualmente vegeta sem grandes problemas consociada com algumas espécies florestais. Nos últimos anos tem vindo a adquirir a importância de uma fruteira, plantada em pomares estromes com o objetivo de produção de frutos para os diversos fins. O medronho é um fruto edível e saboroso, quando completamente maduro. Tem pequenas dimensões apresentando, no entanto, variações no peso e diâmetros. Dos diversos estudos verifica-se que o peso varia entre 1 e 14 g, o diâmetro longitudinal entre 1 a 2 cm e o equatorial entre 1,1 e 2,7 cm.

Relativamente à sua composição nutricional é um fruto calórico, muito rico em fibra e em minerais como o Ca, Mg e K quando comparado com outro pequeno fruto que também pode ser colhido em plantas espontâneas: a amora (Quadro 1).

No medronho, os carotenoides,  $\beta$  caroteno e o licopeno parecem adquirir importância e os fenóis totais variam entre 386 e 1973 mg GAE/100 g; nos açúcares é a frutose que tem maior importância variando a concentração entre 3,6 e 14,5 mg/100 g, o que confere o sabor doce e agradável dos medronhos quando completamente maduros. Vários compostos com propriedades anti-oxidantes foram encontrados como os ácidos orgânicos: fumárico, láctico,