

Qualidade da Laranja Pera

*Impactos dos porta-enxertos
no Nordeste!*



Mari Anna (Agroculturas - BA)
Daniela Kharfan (JBT - SP)
Lígia (ABCM – SP)
Heidy Milan (Paripassu – SC)

Agradecimentos



Deus

Familia

Comunidade
Citricultora



AGRO CULTURAS



paripassu

AGRO &
DIRETO DO CAMPO

Agenda

- ✓ Introdução
- ✓ Linha do Tempo
- ✓ Escopo do Projeto
- ✓ Materiais e Métodos
- ✓ Dados Preliminares
- ✓ Próximos passos



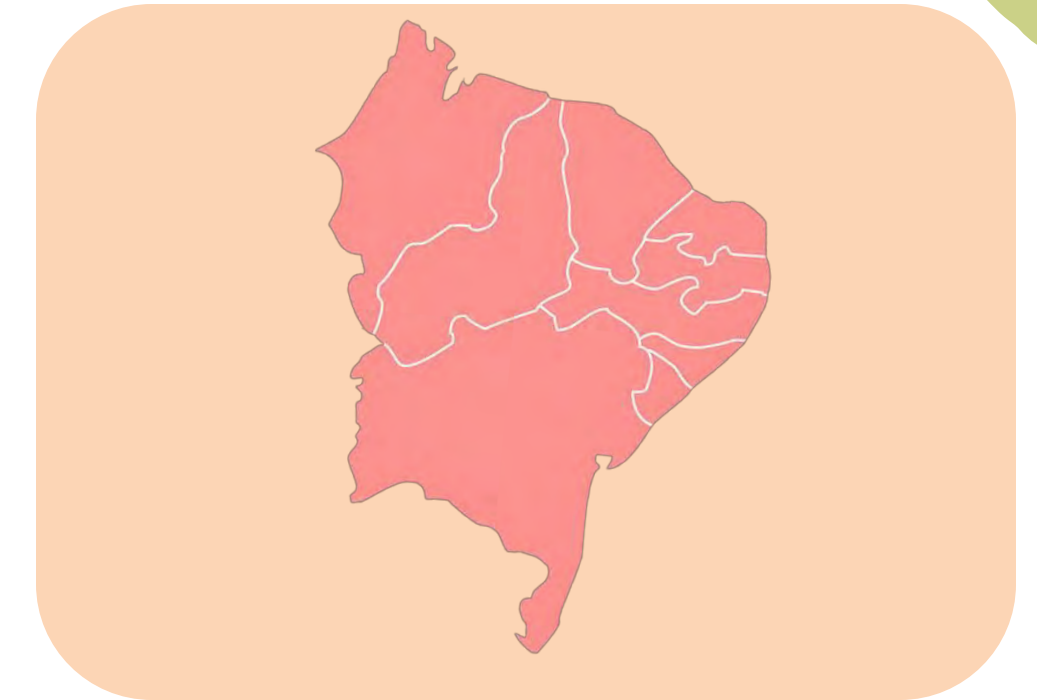
Introdução



O projeto foi idealizado durante o **4º SEALBA – março/2025**



Foi oficializado em junho/2025 através do **Termo de Cooperação com a empresa Agroculturas**, representada por Mari Anna Bomfim Oliveira Batista.



A parceria tem como objetivo **fortalecer o desenvolvimento técnico, científico e cultural da citricultura** na região Nordeste do Brasil.



Linha do Tempo

03/2025 à 09/2025 (6 meses)



Elaboração do Projeto
1ª Avaliação das Amostras



3ª Avaliação das Amostras
Consolidado das 3 avaliações



4º SEALBA
Visita à Fazenda Vanessa
Idealização do Projeto

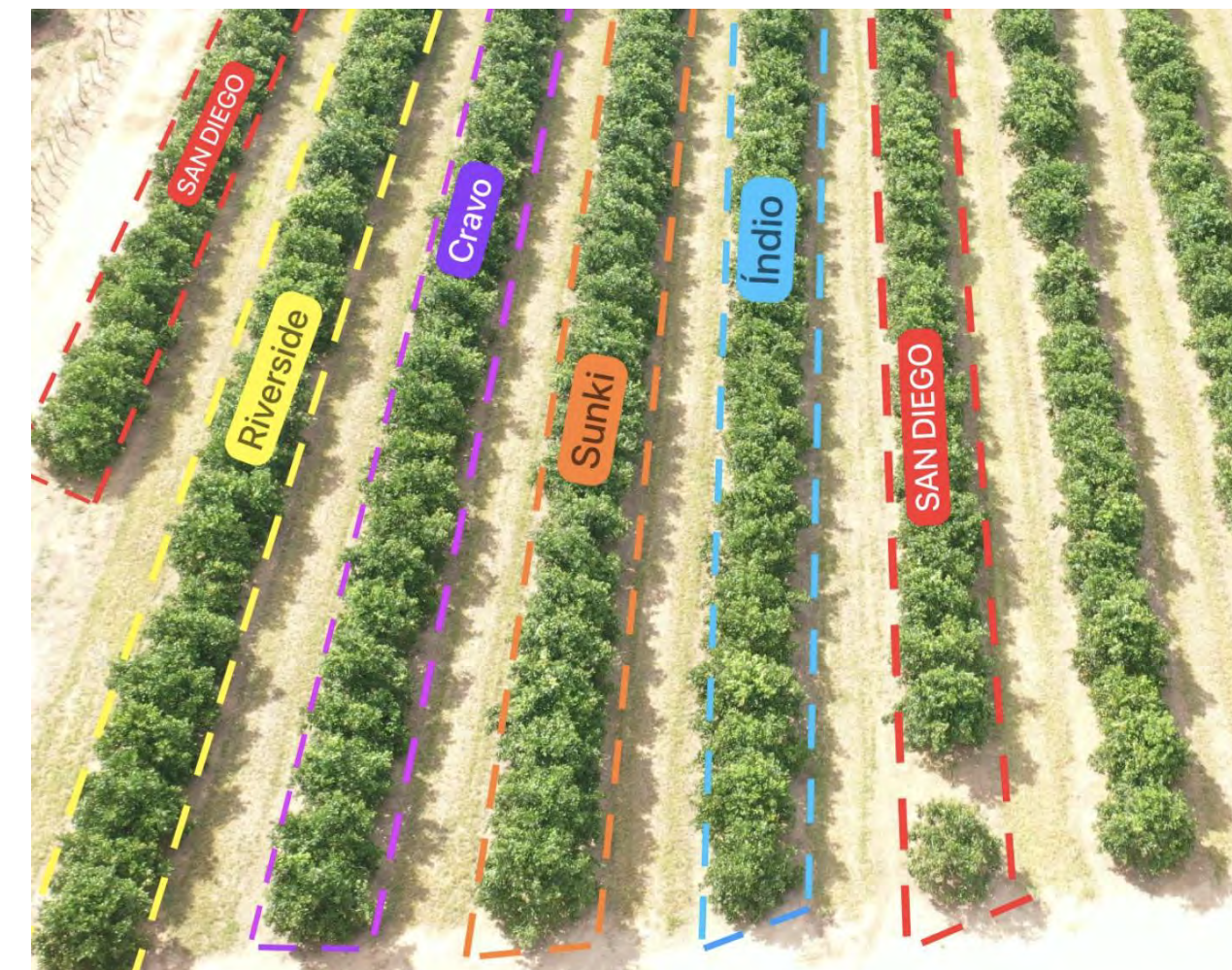
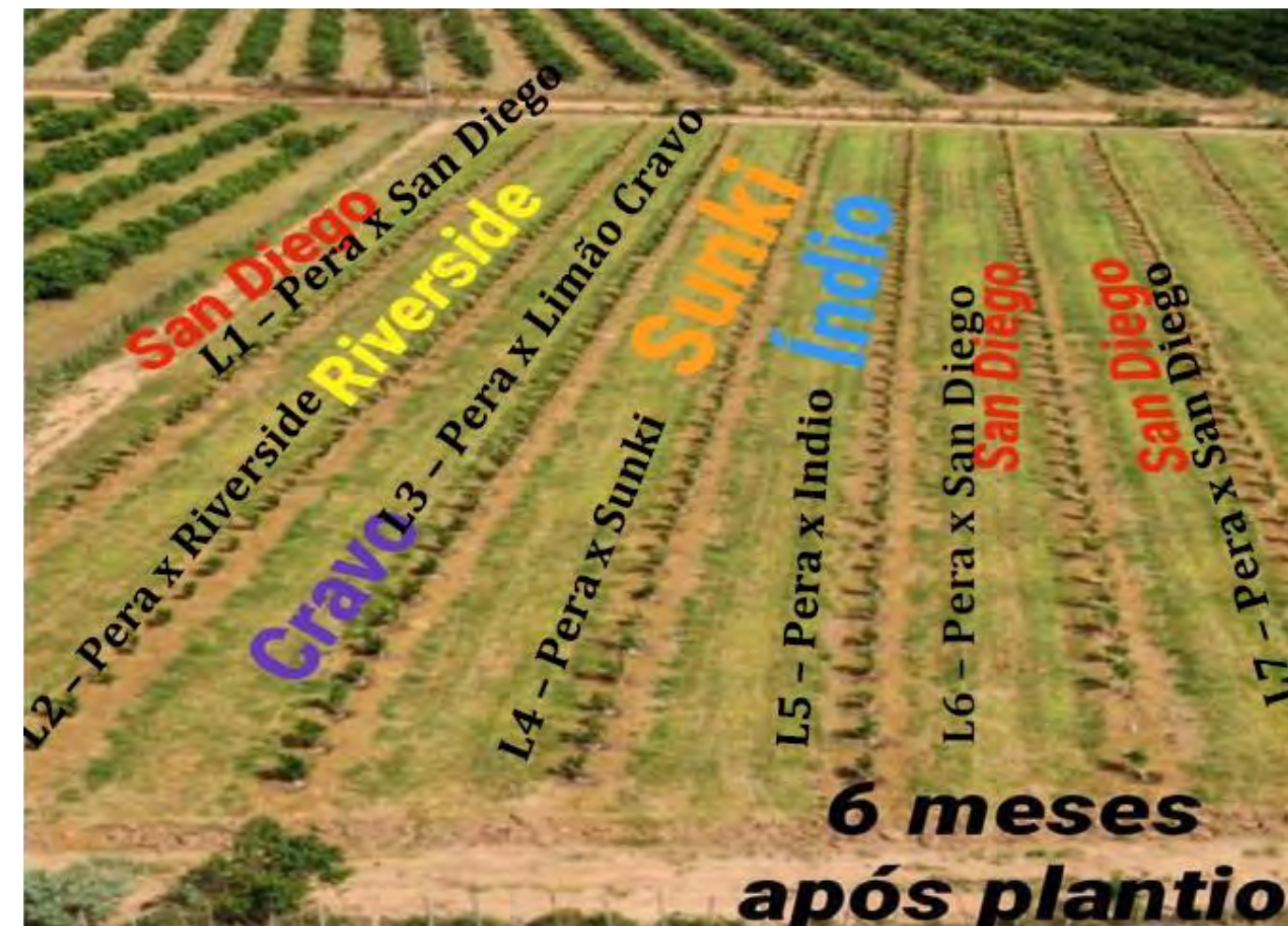
Termo de Cooperação
2ª Avaliação das Amostras

Dados Preliminares
Apresentação **15º Citros de Mesa**



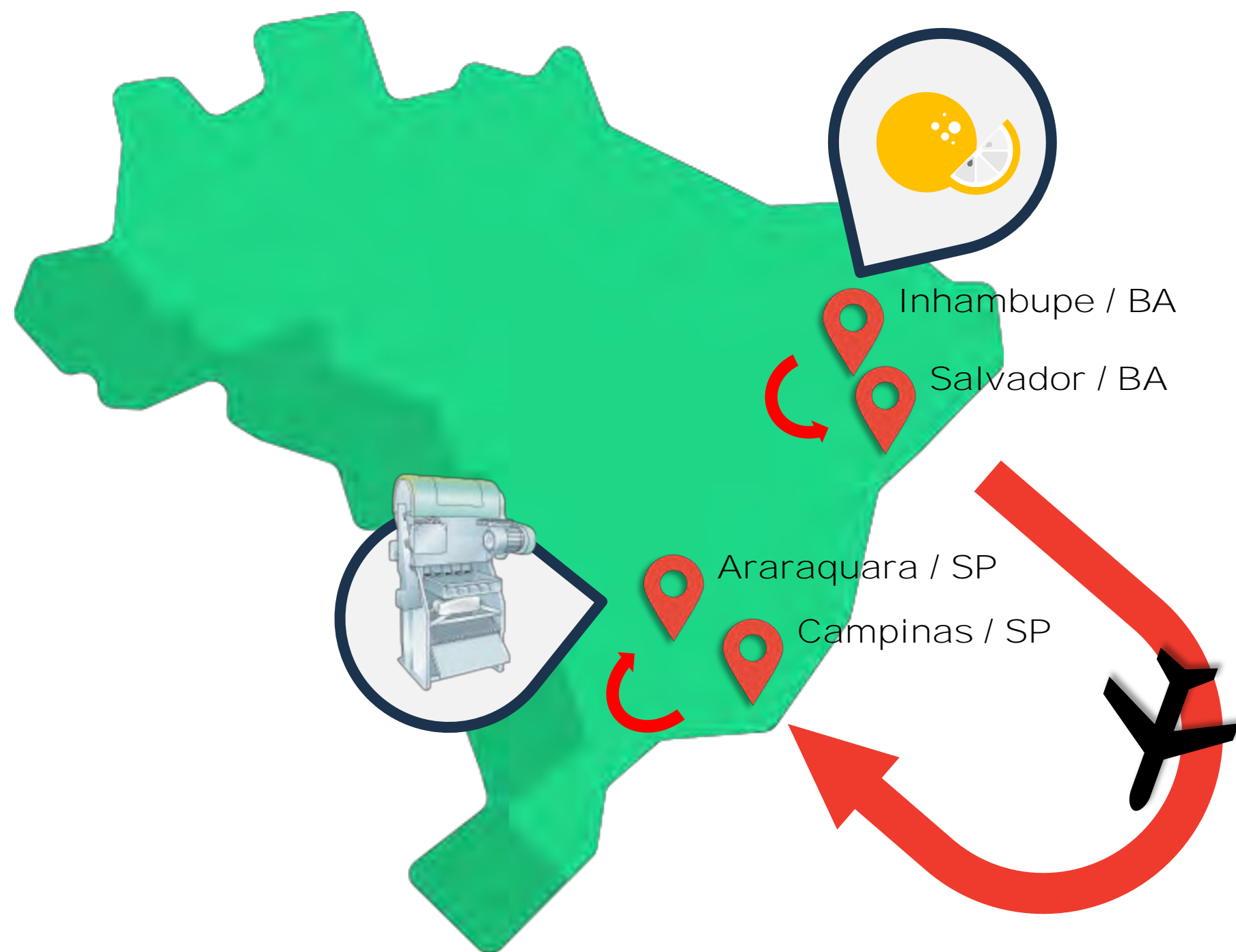
Escopo do Projeto

Identificar as propriedades físico-químicas do suco produzido pela variedade Pera com diferentes porta-enxertos conduzidos na mesma área de produção.





Materiais e Métodos



- **Inhambupe/BA: Fazenda Vanessa** - plantio e coleta das amostras
- **Salvador/BA:** despacho/ envio para SP
- **Campinas/SP:** chegada e retirada das amostras
- **Araraquara/SP:** processamento, análise das frutas e do suco, na **Planta Piloto JBT Marel**



Coleta, Acondicionamento, Identificação e Envio das Amostras para os testes





- Recebimento das amostras, Identificação
- Pesagem, Contagem do Número de frutas
- Processamento em Extratora Industrial JBT (princípio de extração de copos FMC)
- Análises da fruta e do suco



Caracterização das Frutas



- Dimensões
- Espessura de casca
- Número de sementes
- Teor de óleo disponível



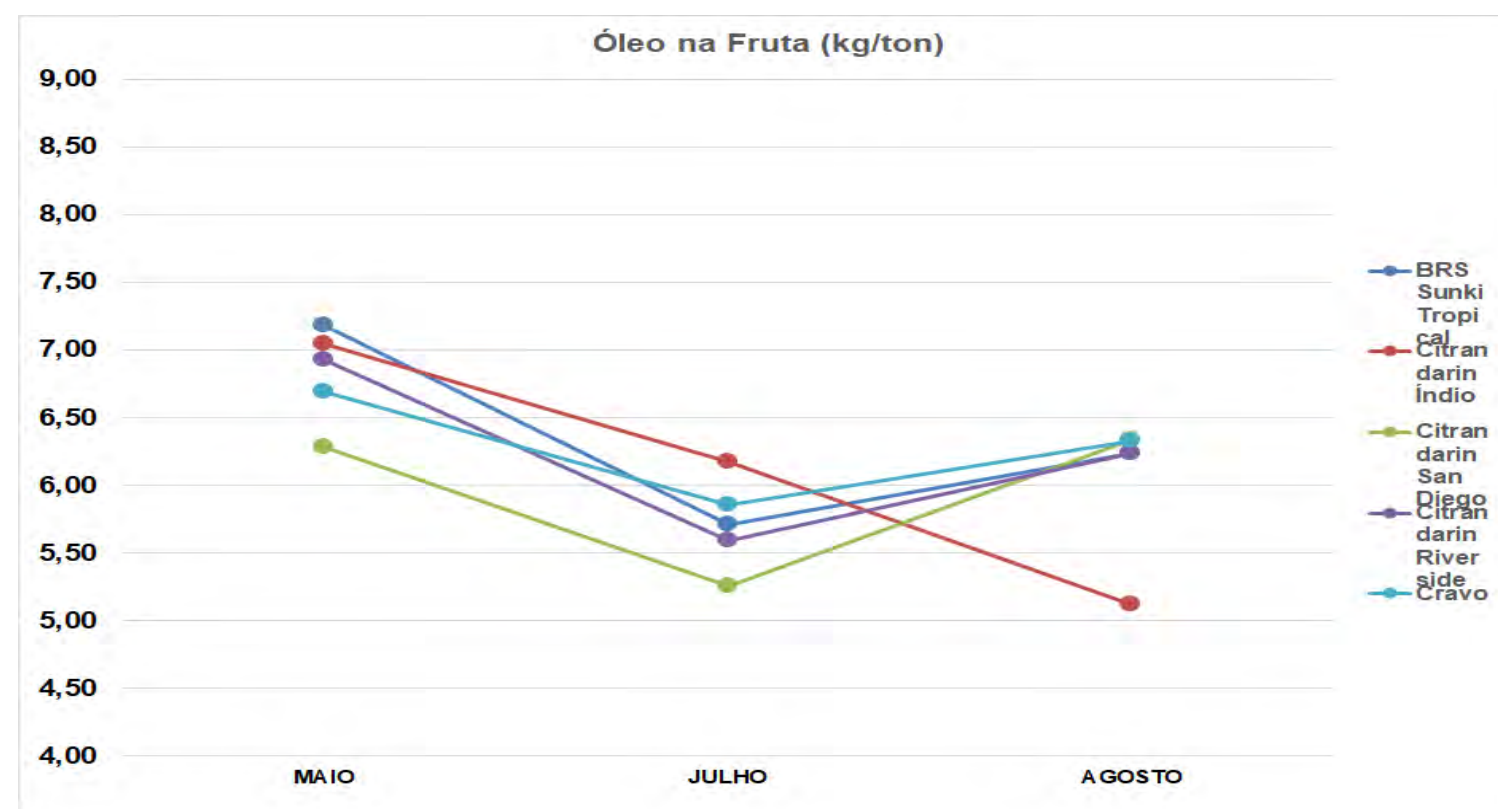
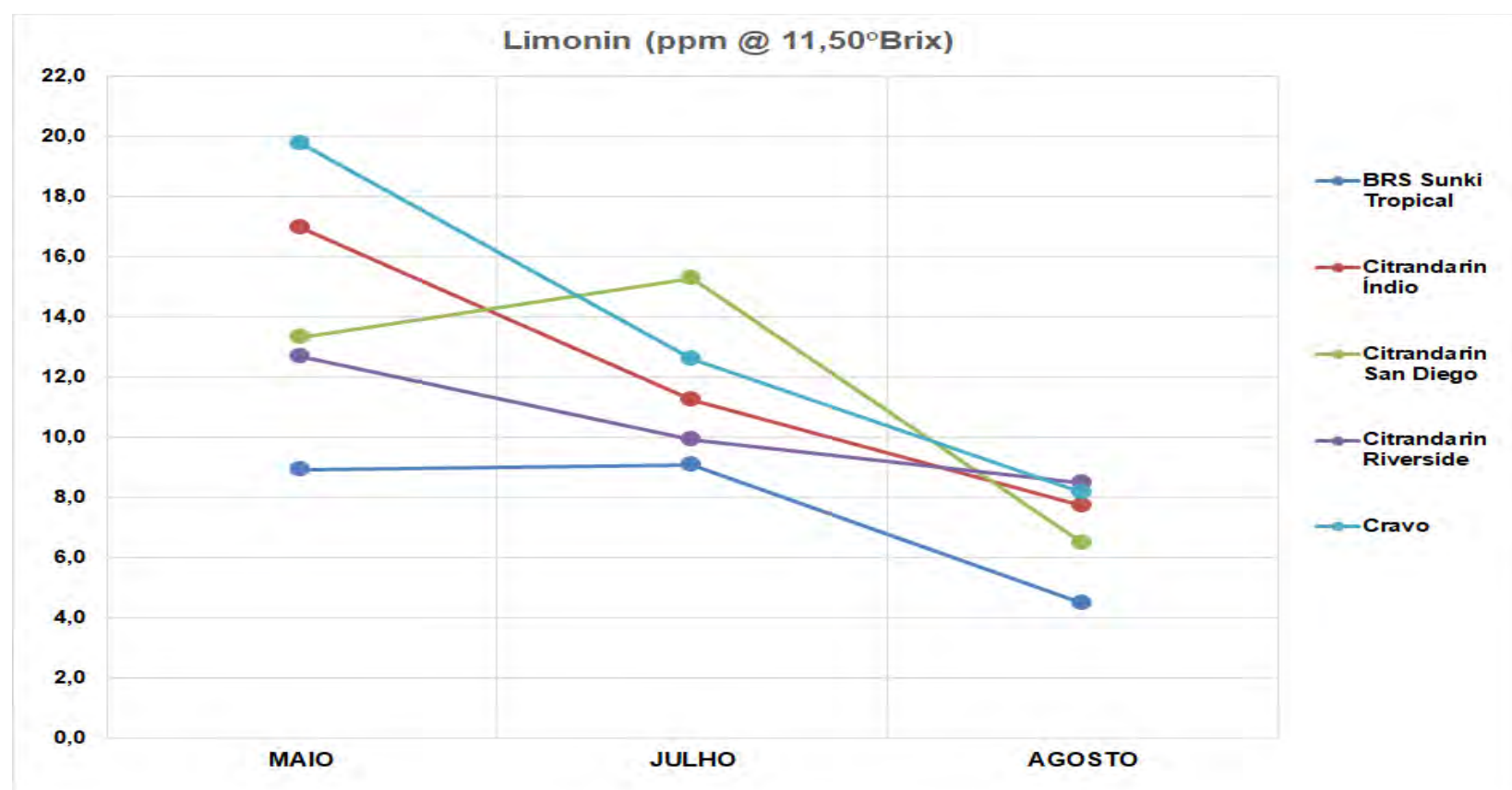
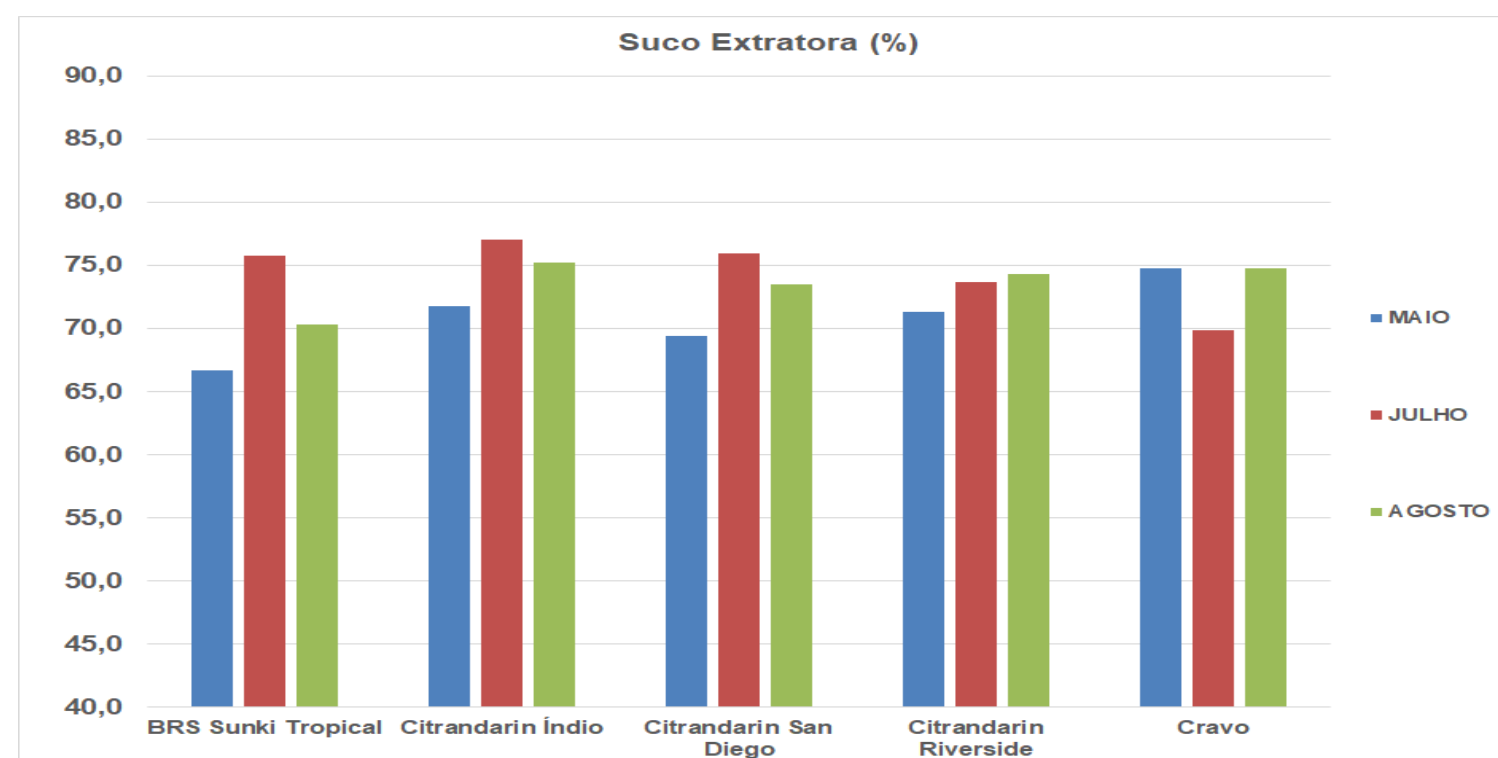
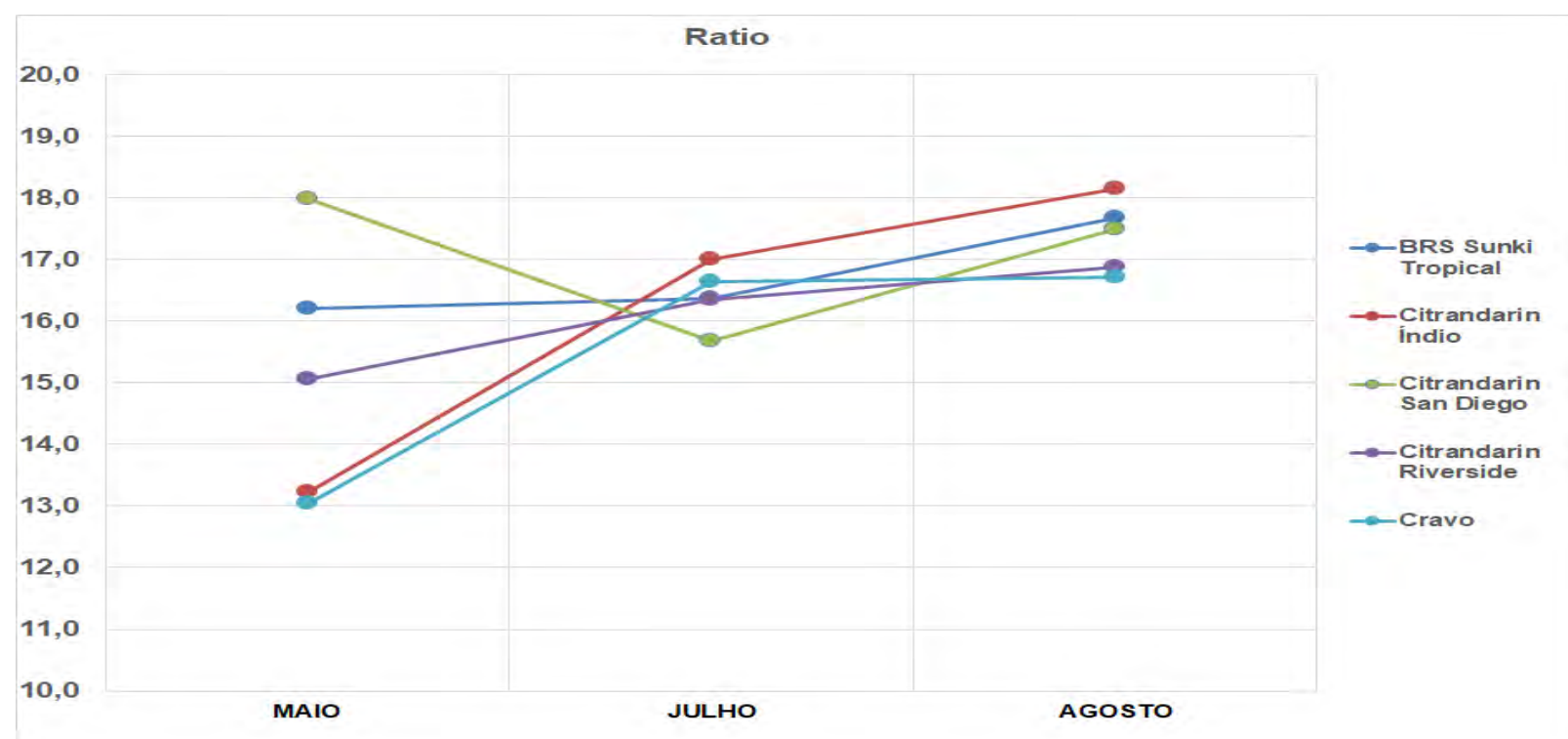
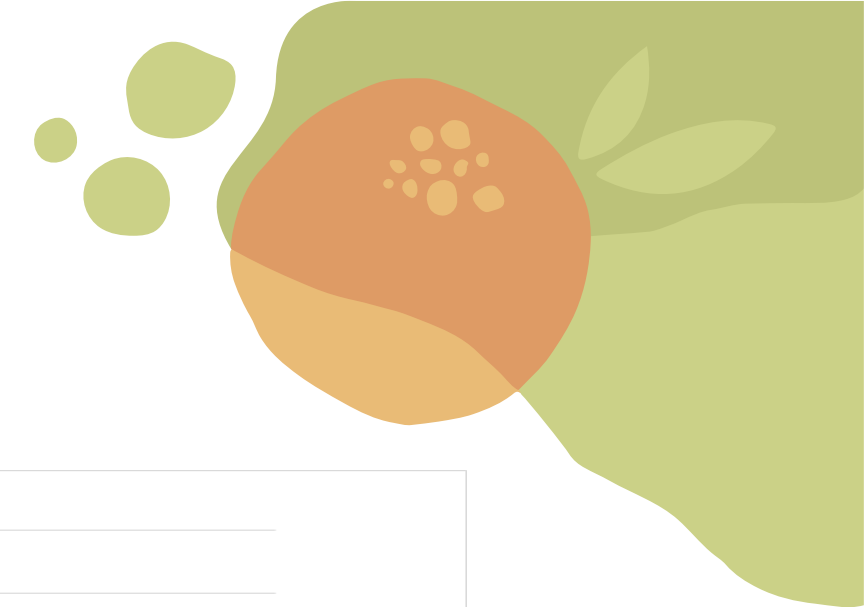
Processamento da fruta e Análise do suco



- °Brix
- Acidez
- Ratio (B/A)
- pH
- % óleo
- Bottom pulp
- Vitamina C
- Pectina
- Hesperidina
- Limonina

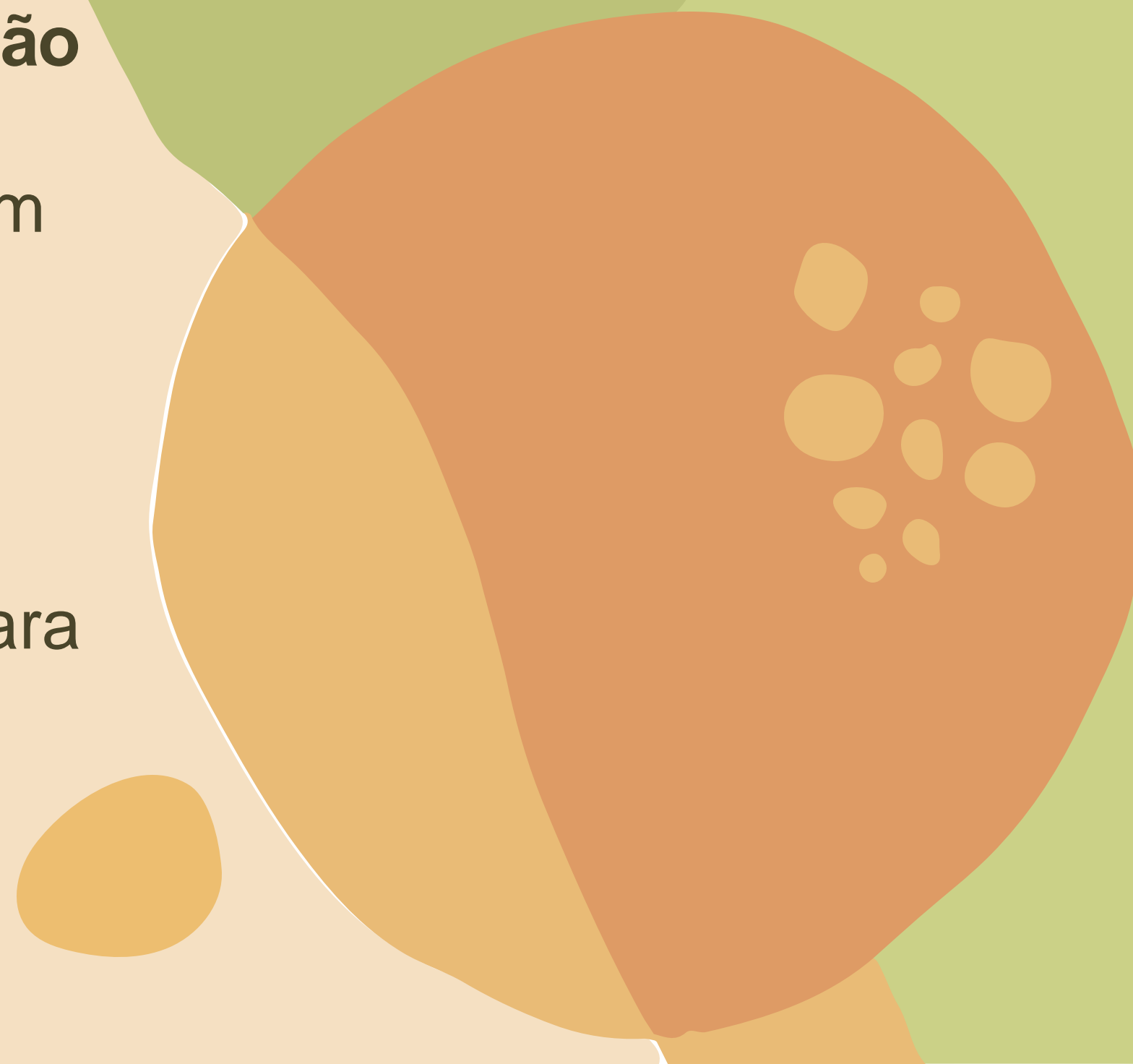


Dados Preliminares



Próximos Passos

- Continuar o estudo a **cada 2 meses**
- Completar um **ciclo de 12 meses de avaliação**
- Observar características da fruta e do suco em **diferentes períodos do ano**
- Impactos da **chuva, idade do pomar**
- Identificar o melhor período para a colheita para **mercado e indústria**
- Necessidade de **ajustes no manejo** para adequação dos parâmetros físico-químicos



“A maneira de começar é parar de falar e começar a fazer.”

Walt Disney



Obrigada!

Mari Anna Batista

mari@agroculturas.com.br

Daniela Kharfan

daniela.kharfan@jbtc.com

[@mari.anna.batista](https://www.instagram.com/mari.anna.batista)



[@danielakharfan](https://www.instagram.com/danielakharfan)

