



CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA

Reino: Plantae

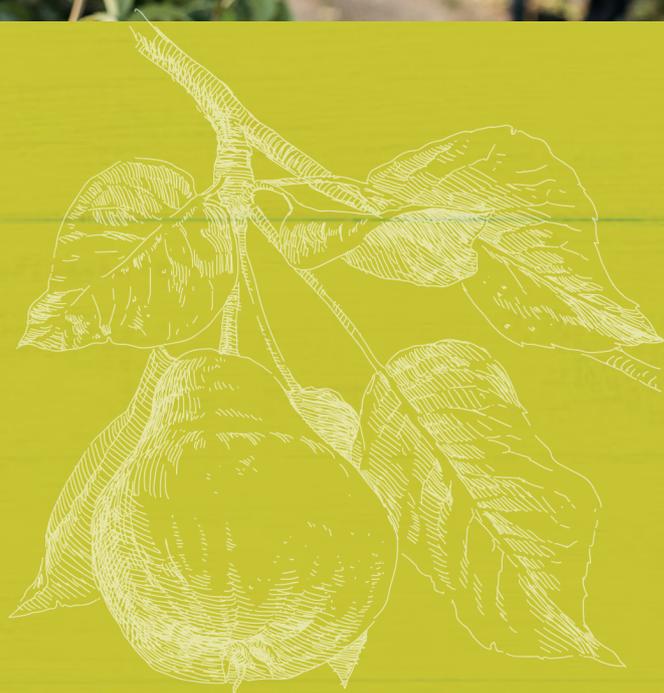
Divisão: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Ordem: Rosales

Família: Rosaceae

Gênero: Pyrus



O gênero *Pyrus* pertence à subfamília Pomoideae – da família Rosaceae – e é classificado em espécies primárias e em espécies não primárias (variedades botânicas, subespécies ou híbridos), que na sua maioria são de geração espontânea. Este gênero é caracterizado por ter 17 cromossomas e acredita-se ter tido origem em duas formas primitivas: Prunoidae e Spiraeoideae com 8 e 9 cromossomas, respectivamente.

Existem espécies que são utilizadas para produzir frutos para consumo e outros para fins meramente ornamentais. As espécies que são utilizadas para plantação variam em todo o mundo, consoante as espécies indígenas de cada local. As espécies principais são: *Pyrus communis* L. (Europa), *P. x bretschneideri* Rehd. (China), *P. pyrifolia* (Burm.) Nak. (China, Japão, Coreia e Taiwan), *P. sinkiangensis* Yu (Noroeste da China), *P. ussuriensis* Max. (Sibéria, Norte da China, Coreia e Manchúria

(vasta região no leste da Ásia). Entre todas estas, a *Pyrus communis* (e as suas subespécies) é a mais difundida.

Relativamente aos cultivares/variedades de maior importância, variam de acordo com a região e país, mas na Comunidade Europeia os mais relevantes são: “Conference” (26,2%), “William’s” (12%), “Abbé Fétel” (11,6%), “Blanquilla” (9,3%), “Rocha” (5%), “Beurré Bosc” (2,7%), entre outros. Nos EUA domina o cultivar “William’s” (52%), enquanto que na Argentina, Chile, Austrália e América do Sul o maior cultivar é “Packham’s Triumph”.

CONFERENCE

Introduzido em 1895, este cultivar foi assim denominado devido à “British National Pear Conference” de 1885. Tem uma forma alongada e uma cor verde clara. A árvore é altamente produtiva e é o maior cultivar no Reino Unido e na Europa Ocidental.

WILLIAM'S

É o cultivar de pera mais importante para os mercados de frescos e de produtos processados à base do fruto. Surgiu em 1770 e tem um sabor único.

ABBÉ FÉTEL

Originado em França em 1866 tem uma forma alongada e um toque avermelhado na casca. O local onde é produzido em maior volume é em Itália.

BRANQUILLA

É o maior cultivar em Espanha e não é produzido com expressão em mais nenhum local.

ROCHA

É uma variedade descoberta por volta de 1836, comercializada com expressão apenas em Portugal.



BOTÂNICA

Tamanho: 55-65 mm (Médio)

Formato: Oval/Piriforme

Epiderme: Fina e lisa

Cor: Amarela a verde clara

Cor da polpa: Branca

Características organolépticas: Rijs, firma, sumarenta e doce



As plantas de todas as espécies do género *Pyrus* são árvores ou grandes arbustos de folha caduca, podendo chegar a uma altura de 24m e a troncos de 1,2m de diâmetro.

A casca do tronco é lisa ou escamosa, dependendo da espécie. As folhas são alternadas e simples e há crescimento de flor, que nas peras Europeias ocorre 4 a 8 semanas após a floração das peras asiáticas. O tamanho dos frutos é muito variável, mas têm de forma geral uma polpa muito suculenta que pode ser macia ou granulosa. As sementes são pretas ou castanhas escuras quando estão maduras.

A forma do fruto também é variável e a cor da casca pode ser de amarela a esverdeada clara quando está a amadurecer, ou coberta por um tom entre o castanho e o avermelhado.

O crescimento dos frutos segue uma curva sigmoide, com a maturação a ocorrer 90 a 200 dias depois da floração. Os frutos das árvores europeias são colhidos ainda numa fase em verde, que ocorre imediatamente antes do ritmo de crescimento diminuir.

A firmeza da polpa é o indicador mais confiável de maturidade, mas a pressão ótima varia dependendo do cultivar. A firmeza da polpa diminui com o aumento da maturidade. Outros indicadores incluem a cor da casca e o conteúdo em amido.

O amadurecimento é acompanhado pela diminuição da acidez e do conteúdo em amido e um consequente aumento no conteúdo em açúcar e pectina. Deficiências nutricionais e interações com o ambiente pré-colheita podem resultar em concentrações de cálcio mais baixas e em consequentes desequilíbrios fisiológicos depois da colheita. Para além destes desequilíbrios resultantes da interação com o meio, a pera está sujeita a diversos agentes patogénicos que podem resultar na perda dos frutos, troncos ou mesmo árvores.

O período de colheita manual das peras é feito durante um período entre 7 a 14 dias, dependendo da maturação dos frutos. O movimento para a apanha deve ser efetuado com uma torção, de baixo para cima, e não puxar, para evitar que a haste se separe do resto do fruto.

Depois de colhidos, os frutos devem ser preservados a uma temperatura entre 1°C e 0°C, com uma humidade relativa entre 90% e 95%.

O tempo de vida em ambiente normal é de aproximadamente 3 meses, mas pode ser mais, dependendo dos cultivares.

Se os frutos forem conservados em ambiente de atmosfera controlada, o tempo de vida aumenta substancialmente, podendo atingir os 12 meses.