



## CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA

**Reino:** Plantae

**Divisão:** Magnoliophyta

**Classe:** Magnoliopsida

**Ordem:** Rosales

**Família:** Rosaceae

**Gênero:** Prunus

O género Prunus é da sub-família Prunoideae, pertencente à família Rosaceae. Existem milhares de tipos de pessegueiros em todo o mundo e o seu cultivo é mais económico que muitas outras árvores de frutos. Têm folhas simples e um fruto simples de um endocarpo que contém a semente envolta de polpa (mesocarpo) carnuda e um pericarpo exterior.

O género Prunus etimologicamente vem do latim (Ameixa) e contém outros frutos cuja semente está protegida por um endocarpo duro como as cerejas, alperces, amêndoas e ameixas. Os pêsegos e as amêndoas separam-se dos restantes no subgénero Amygdalus, porque os frutos são pubescentes, têm três brotos axilares com flores solitárias geralmente sésseis e folhas condutivas (laminadas). Alguns cientistas botânicos consideram que o pêsego deve ter o seu próprio subgénero Persica, mas outros consideram que deve fazer parte das amêndoas, Amygdalus.



Tanto os pêsegos como as nectarinas são consideradas Prunus Persica, por serem tão similares. O nome dado ao pêsego, Persica, foi-lhe atribuído pois pensava-se ser originário da Pérsia. No entanto, sabemos hoje que foi na China que o pêsego surgiu, onde ainda existem pessegueiros selvagens, cujo fruto é chamado “Mao Tao” que significa “Pêsego peludo”, onde ainda existem pessegueiros selvagens, cujo fruto é chamado “Mao Tao” que significa “Pêsego peludo”.

Outras espécies mais conhecidas são:

**Prunus davidiana** – com frutos pequenos e não comestíveis, cresce no norte da China e é cultivado como decoração e para ser enxertado.

**Prunus ferganensis** – cultivado na Ásia Central, é a única subespécie da Prunus persica.

**Prunus mira** – cresce nas montanhas do oeste da China e no Nepal e algumas árvores têm a reputação de ter centenas de anos.

## PÊSSEGO DO PARAGUAI

(variedade Platycarpa)

Apesar das semelhanças de aspeto, o sabor é quase completamente distinto do morango "normal", sendo mais ácido.

## NECTARINA BRANCA



# BOTÂNICA

50-65 mm (Médio)

Formato: Oval/Globóide ou achatado

Epiderme: Casca recoberta por pilosidade esbranquiçada

Cor: Amarelo avermelhado

Cor da polpa: Amarela

Características organolépticas: Firme, carnuda e doce

## Planta

O pessegueiro é uma árvore vigorosa com uma copa que se espalha em todas as direções. As árvores atingem geralmente apenas entre 15 a 20 anos de vida ou menos ainda em locais históricos de cultivo de pêssegos. As folhas, caducas, são oblongo-lanceoladas com pontas agudas, margens finamente serrilhadas com dobradas ligeiramente ao longo do nervo central, com perfil de foice e com comprimento entre 6 e 15 centímetros.

## Flores

As flores do pessegueiro são rosa claro com tons de carmim. Têm entre dois a três centímetros de diâmetro.

## Polinização

Autopolinizadora, a árvore é normalmente cultivada sem polinizadores.

## Fruta

O fruto é uma drupa, ou seja, o endocarpo ósseo (caroço) envolve uma semente única, grande e ovada. A polpa é o mesocarpo e a pele corresponde ao pericarpo. As árvores são muito precoces, produzindo fruto no segundo ano após o plantio. A maior parte dos pessegueiros produz mais flores do que a árvore suporta. Em algumas regiões, primaveras com geadas encarregam-se de fazer o desbaste natural do pessegueiro. No entanto, em áreas mais quentes e sem uma poda cuidadosa, uma árvore é capaz gerar mais de 5000 frutos, que nunca terão mais do que 5 centímetros de diâmetro. Muitos galhos não suportam sequer o peso dos frutos, acabando por quebrar antes do amadurecimento.

O pêssego fica pronto a ser colhido entre 55 e 150 dias após a floração, dependendo do clima. A maior parte dos pêssegos tem uma forma arredondada ou oblongada. Alguns podem ter uma forma mais chata e outros oval (como um donut) como é o caso do pêssego do Paraguai.

A qualidade final do pêssego resulta da combinação de açúcares e acidez, juntamente com o aroma e textura. Quando colhidos antes de tempo, os pêssegos revelam-se insípidos e duros e, se colhidos tarde demais, estão secos e farinhentos. Pêssegos de polpa branca são mais aromáticos, enquanto que as nectarinas, para além de apresentarem pele lisa, têm um sabor mais intenso.

A cor do fruto é normalmente suficiente para ver a sua maturidade. O pêssego muda de verde para amarelo palha, e é colhido quando tem firmeza suficiente. Os pêssegos são colhidos à mão e, normalmente, as árvores são colhidas três a quatro vezes em intervalos de dois a três dias. Esta colheita faseada permite colher cada pêssego no estado de maturação ideal.

Os pêssegos não aguentam muito tempo depois de colhidos. Desta forma, como as colheitas são produtivas, mas realizadas num curto período de tempo, muita da produção destina-se a ser enlatada.

Na linha de embalagem, os frutos são primeiro hidrefrigerados para reduzir a temperatura, depois retirados, desinfetados, escovados, encebados e classificados pelo tamanho. São enviados para os pontos de venda em transporte refrigerado, imediatamente depois da colheita ou após períodos muito curtos de armazenamento, devido ao reduzido tempo de vida.

## Armazenamento

Os pêssegos têm uma vida útil curta: nas melhores condições de preservação, aguentam, no máximo, duas semanas. Como não são suscetíveis a ferimentos de arrefecimento, armazená-los a 0°C é uma forma de maximizar a vida útil.

