

Pub.



Rua Gil Eanes, 33  
2540-172 Bombarral  
Telefone: 262 287 200  
site www.fgp.pt  
email: geral@fgp.pt




**30 ANOS A VENDER TINTAS!**

Tintas para construção civil e automóvel  
Chaves | Comandos para portões | Chapas de matrícula

Zona de Act. Económicas 2540-142 Bombarral (junto ao Continente) 262 603 447 godinho.duarte.lida@gmail.com

## SALADA & ANTUNES, LDA.



Bombarral  
Caldas da Rainha  
Peniche

Rua D. Nuno Álvares Pereira, 29  
2540-084 BOMBARRAL  
Tm. 935 928 192 | Tel. 262 605 625  
oficina@saladaantunes.pt

**IVECO**  
Transport is energy



## SULTINTAS

Comércio e Indústria de Tintas, Lda.

E-mail: [sultintas.cadaval@sapo.pt](mailto:sultintas.cadaval@sapo.pt)  
[sultintas@sultintas.pt](mailto:sultintas@sultintas.pt)

FÁBRICA: Zona Industrial, Lote 7 • 2550-171 CADAVAL  
Tel./Fax 262 695 487

LOJA 1:  
Pç. José Pereira de Carvalho, 22A  
2540-044 BOMBARRAL  
Tm. 914 580 172

LOJA 2:  
R. Movimento das forças Armadas, 25B  
B.º das Cachoeiras • 2695-683 SÃO JOÃO DA TALHA  
Tel./Fax 219 559 415



## ROCHA CENTER

Eduardo Carvalho

Centro de investigação científica com vista à melhoria da pós-colheita da pera rocha já funciona no Bombarral.

Dezoito empresas ligadas ao setor da pera rocha, que representam 80% da produção nacional do fruto no seu conjunto, uniram forças com um objetivo comum: trazer para o centro da Região Oeste meios de investigação científica na tentativa de dar resposta a alguns problemas com os quais se deparam na sua atividade, nomeadamente aqueles que estão associados à conservação da pera rocha.

Com o recente aumento das áreas de produção e com a abertura a novos mercados, o período de venda deste fruto tornou-se mais lato no tempo, o que levou os empresários do setor a depararem-se com a necessidade de ter tecnologias que permitam a conserva-

ção da pera rocha. Para além dos fatores já referidos, os produtores encontraram um outro grande obstáculo à conservação do fruto na segunda década dos anos 2000. Referimo-nos à proibição imposta pela Comunidade Europeia na utilização de 'difenilamina' (DPA), um produto antioxidante que era aplicado nas peras conservadas em frio com o intuito de retardar as reações internas e o processo de amadurecimento da fruta, assim como evitar o aparecimento na casca de manchas acastanhadas de textura áspera, o chamado "escaldão".

Foi na procura de soluções para estas adversidades que se ergueu o Agrupamento Complementar de Empresas (ACE) - Rocha Center.

tudo, o projeto nasceu de "uma parceria com o Instituto Superior de Agronomia (ISA), da Universidade de Lisboa, que começou no ano de 2015, centralizando-se os meios de investigação nas instalações do ISA". Nos primeiros passos deste projeto foi estudada a fisiologia da pera rocha, a aplicação de diferentes produtos de pós-colheita e testadas tecnologias de conservação das peras. "Estudos que deram origem a publicações científicas, que neces-

**"(...) Procura das melhores tecnologias e metodologias de modo a se conseguir fornecer ao consumidor final, nacional ou internacional, um fruto de qualidade que permita fidelizar esse cliente e conquistar novos mercados"**

sitam de mais anos de ensaio para se consolidarem, mas ainda assim deram origem a recomendações para armazenamento e doses de tratamento das peras rocha", salientou a coordenadora.

Entretanto, embora o ISA continue a ser parceiro em projetos do Rocha Center, o protocolo cessou e as entidades ligadas ao setor, no final de 2017, "decidiram ser elas próprias a constituir um agrupamento complementar de empresas e a tomar conta dos projetos e da investigação diretamente, trazendo o laboratório para junto das zonas de produção", explicou João Alves, que não deixou de destacar a abertura de vários municípios da região para acolher o Centro de Investigação.

De modo a clarificar o âmbito das parcerias com algumas instituições universitárias, Ana Cristina Rodrigues frisou que, embora o Rocha Center tenha o seu staff próprio, estará aberto a colaborações do painel científico nacional que tragam know-how para o Centro, como investigadores, alunos de mestrados ou licenciaturas, entre outros. Salientando até que já existem projetos com outras instituições de ensino superior que ainda não estão aprovados, como é o caso da Escola Superior de Biotecnologia do Porto.

Além da procura de soluções e novas tecnologias e metodologias que proporcionem uma melhor pós-colheita, João Alves evidenciou a potencialidade do Rocha Center proporcionar a criação de novas valias relacionadas com a pera rocha, nomeadamente no que se refere ao marketing do produto e às questões ambientais. "Temos de ser inovadores (...) já somos dos mais preocupados com as questões ambientais (retirar ao máximo a utilização de pesticidas, fungicidas, entre outros), mas essa é uma preocupação de cada agricultor ou central fruteira. Aqui no Rocha Center, estarão seguramente criadas condições num curto prazo de tempo para que se testem produtos menos agressivos para o ambiente e diretamente para os humanos", afirmou o sócio gerente da CPE.

**Conselho de Administração; Conselho técnico-científico e as instalações**

O Rocha Center tem um Conselho de Administração constituído por cinco empresas das 18 sócias, e é este conselho que gere o Centro em conjunto com a Assembleia Geral. As cinco empresas que constituem atualmente o Conselho de Administração são: "Central de Frutas do Painho S.A."; "Cooperativa Agrícola dos Fruticultores do Cadaval CRL"; "CPF - Centro de Produção e Comercialização Hortofrutícola Lda"; "Frutus - Estação Fruteira do Montejunto CRL" e "Granfer - Produtores de Frutas CRL".

O Conselho técnico-científico é constituído por quatro técnicos de diferentes centrais fruteiras sócias. Estes técnicos têm como missão fazer o levantamento das questões e problemáticas detetadas no armazenamento e trazê-las até ao Rocha Center, o que é uma parte fulcral no delineamento das experiências e dos projetos. Também estão implementadas reuniões de formação e informação com os técnicos de todas as empresas associadas, de modo a facilitar a criação e aplicação do modus operandi.

As instalações do Rocha Center estão sediadas na antiga escola primária da rua 6 de Outubro, como referido anteriormente, um imóvel disponibilizado pelo Município do Bombarral. O Centro, que ainda se encontra em fase de instalação, ficará apetrechado com uma sala de reuniões, um laboratório, duas salas com três câmaras frigoríficas (mais semelhantes às comerciais) e 12 contentores, que permitem estudar uma dúzia de condições diferentes em simultâneo.



**ROCHACENTER**  
CENTRO DE PÓS-COLHEITA E TECNOLOGIA, ACE

### 18 SÓCIOS DO ROCHA CENTER:

COOPERATIVA AGRICOLA DO BOMBARRAL CRL

CENTRAL DE FRUTAS DO PAINHO S.A.

COOPERFRUTAS - COOPERATIVA DE PRODUTORES DE FRUTA E PRODUTOS HORTICOLAS DE ALCOBAÇA CRL

COOPERATIVA AGRICOLA DOS FRUTICULTORES DO CADAVAL CRL

CPF - CENTRO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO HORTOFRUTICOLA LDA

E. TIMÓTEO, LDA

ECOFRUTAS - ESTAÇÃO FRUTEIRA DA ESTREMADURA LDA

FERREIRA DA SILVA - IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO, S.A.

FRUTALVOR - CENTRAL FRUTEIRA CRL

FRUTUS - ESTAÇÃO FRUTEIRA DO MONTEJUNTO CRL

GLOBALFRUT, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS S.A.

GRANFER - PRODUTORES DE FRUTAS CRL

O MELRO.OP, S.A.

NARC FRUTAS - COOPERATIVA DE FRUTICULTORES E HORTICULTORES DA REGIÃO DE ALCOBAÇA CRL

PRIMOFRUTA-SOCIEDADE HORTOFRUTICOLA LDA

QUINTA DO PIZÃO - SOCIEDADE DE AGRICULTURA DE GRUPO LDA

SANTOS & PEREIRA-IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LDA