



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

QUALIDADE DE MELÃO CV GÁLIA TRATADOS COM TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS DE CONTROLE DE DOENÇAS PÓS-COLHEITA

Valéria D.A.Anjos,¹ Daniel Terao², Mônica P. Vicelli³; Adriane M. da Siva³.

¹Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP

²Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna-SP, ³Faculdade de Jaguariúna-SP

vanjos@ital.sp.gov.br

Resumo

Visando a eliminação de agentes químicos nos tratamentos pós-colheita de melão avaliou-se o efeito de tratamentos alternativos; controle (T1-Controle)-aspersão de água a 25 °C/15s; T2 – hidrotérmico com aspersão de água a 65 °C/15s; T3- aplicação de irradiação com luz ultravioleta-C(UVC) a 2,5 kJm⁻² e T4 – combinação hidrotérmico+UVC, com armazenamento a 10 ± 2°C e 85-90% UR durante 15 dias e 7 dias a 25°C ± 2 °C e 85-90% UR. O pH, acidez titulável em ácido succínico (ATT), sólidos solúveis (SST), firmeza e cor CIELab - L*C*H* e análise sensorial pelo teste de diferença do controle, foram avaliados. O pH cresceu para todos os tratamentos, com maior valor para T1 (6,08) e o menor de 5,8 (T3 e T4). Houve diferença estatística ao nível de 5% de significância no pH aos 15 dias de estocagem entre T4 (5,5) com T1(5,9) e T3 (5,8) e não entre T1, T2 (5,7) e T3 (5,8) e aos 21 dias entre T1 (6,1) com T3 (5,8) e T4 (5,8). O maior valor para acidez foi de T1 (0,077g/100g) e o menor de T4 (0,070g/100g), sem diferença entre as amostras. O teor de °Brix aumentou para todos os tratamentos, sendo o maior valor para T1- 8,3°Brix indicando um processo de maturação mais intenso, seguido de T3 (7,3°Brix), T2 (6,7) e T4 (6,7 °Brix). Houve diferença estatística aos 15 dias entre as amostras de T3 (5,75) e T2 (7,72). A firmeza decresceu nos tratamentos. Houve diferença estatística inicialmente para amostras T1 (14,5N) e T3 (7,4N) e aos 15 dias para T2 (5,5N) e T4 (8,3N). Para a cor da polpa, houve queda na cromaticidade, com a mudança da cor verde clara para levemente amarelada, resultado do amadurecimento. Houve diferença estatística apenas no parâmetro cromaticidade aos 15 dias entre T3 (17,8) mais verde e T1 (12,2) mais madura. Quanto à avaliação sensorial houve diferença estatística apenas aos 21 dias entre a amostra T1 com os outros tratamentos quanto à aparência. As amostras T2, T3 e T4 foram consideradas melhores que a amostra controle (T1). Quanto à intenção de compra, apenas a amostra T4 foi escolhida aos 21 dias de estocagem. As outras amostras foram rejeitadas pelos provadores devida à presença de doenças e manchas na fruta. Os tratamentos alternativos aplicados foram benéficos para a aumento da vida útil dos melões quando comparados ao controle T1.

Palavra- chaves: *Cucumis melo*, controle alternativo, resíduo químico