

31 70% e temperatura média anual de 27,4 °C (ARAÚJO et al., 2001). O solo da área é classificado
32 como LATOSSOLO AMARELO distrófico (LAdx), textura média.
33 O preparo mecanizado do solo foi efetuado 21 dias antes da semeadura da melancia e constou de
34 uma aração com grade na profundidade de 20 cm, duas gradagens niveladoras e abertura de sulcos
35 de plantio com 10 cm de profundidade.
36 O delineamento experimental utilizado foi o de blocos casualizados com seis repetições e seis
37 tratamentos. Os tratamentos constituíram-se de seis cultivares de melancia, 1- Verena, 2- Explore,
38 3- Elisa, 4- Juliane, 5- Crimson Sweet e 6 - Crimson Super. As parcelas foram constituídas por
39 uma fileira de plantas com 10 m de comprimento espaçada de 3,5 m entre linhas e 1,0 m entre
40 plantas (35,0 m²) e área útil de 28 m² (8,0 m x 3,5 m). A irrigação foi efetuada por sulcos com
41 declividade de 0,7% e 32 m de comprimento com vazão média de 0,5 L seg⁻¹.
42 Foram avaliados a Massa média de frutos (MMF em kg); Sólidos solúveis (SS), através de três
43 medições por frutos, em locais diferentes na polpa, com refratômetro digital e resultados expressos
44 em °brix; Acidez titulável (AT) através da titulação com ácido cítrico (IAL, 1985) e resultados
45 expressos em % de ácido cítrico; e a Relação SS/AT. As análises de variância foram realizadas pelo
46 software estatístico SISVAR (FERREIRA, 1999). Quando significativa, empregou-se o teste de
47 Scott-Knott a 5% de probabilidade para a comparação entre as médias das cultivares.

48

49

RESULTADOS E DISCURSSÃO

50 As características da qualidade de frutos de cultivares de melancia avaliada neste trabalho
51 encontram-se na Tabela 1. Observou a maior massa média de frutos para as cultivares Juliane e
52 Crimson Sweet Super, com 9,56 e 9,28 kg respectivamente, não diferindo estatisticamente das
53 cultivares Explore e Elisa. As cultivares Crimson Sweet e Verena divergiram estatisticamente das
54 anteriores apresentando massa ligeiramente inferior. Estes resultados da massa média de frutos
55 proporcionaram resultado satisfatório quanto ao tamanho dos frutos. Pois atendem as exigências do
56 mercado consumidor em Roraima e na região norte o qual prefere frutos de tamanho considerado
57 médio a grande: entre 6 e a 15 kg, (LEÃO et al., 2008).

58

59

60

61

62

63 **Tabela 1.** Características físico-químicas de frutos de diferentes variedades de melancia cultivadas
 64 em condições edafoclimáticas de Boa Vista, RR, 2014.

Cultivar	MMF ¹ (kg)	SST ² (°Brix)	AT ³ (% ácido cítrico)	Relação SST/AT ⁴
Verena	7,09 b	10,61 b	1,13 b	9,34 b
Explore	8,67 a	11,23 b	1,14 b	10,18 a
Elisa	8,61 a	12,58 a	1,46 a	8,68 b
Juliane	9,56 a	11,20 b	1,35 a	8,34 b
Crimson Sweet	7,79 a	11,05 b	1,19 b	9,28 b
Crimson Sweet Super	9,28 a	11,22 b	1,03 b	11,01 a
CV (%)	12,35	5,84	11,67	9,57

65 ¹Massa média de frutos (MMF); ²Sólidos solúveis(SS); ³Acidez titulável (AT); ⁴Relação Sólidos solúveis/Acidez
 66 titulável (SS/AT). Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Scott-
 67 Knott a 5% de probabilidade.

68

69 Para os teores de sólidos solúveis, o valor considerado mínimo aceitável é de 10 °Brix (LEÃO et
 70 al., 2006) e a distribuição destes sólidos na polpa é variada, sendo maior na região central, com
 71 gradativa redução à medida que se aproxima da casca. No presente estudo, o teor de sólidos
 72 solúveis das cultivares foi relativamente alto, sempre acima de 10°Brix, devido não só ao grande
 73 acúmulo de açúcares, mas também ao fato de ter sido determinado através das médias dos valores
 74 provenientes de três regiões do fruto.

75 Nas condições de cultivo de Boa Vista – RR, os valores de sólidos solúveis para as cultivares
 76 observadas, obtiveram valores acima que 10°Brix, porém a cultivar Elisa diferenciou
 77 estatisticamente das demais e obtendo o maior resultado com 12,58%, isto pode ser explicado pelo
 78 fato das condições edafoclimáticas e/ou sistema de produção na região ser favoráveis para
 79 adaptação destas cultivares.

80 Para análise de a acidez titulável as cultivares Juliane e Elisa não diferenciaram entre si obtendo %
 81 de ácido cítrico ligeiramente superior de 1,35 e 1,46% respectivamente, porém sendo
 82 estatisticamente diferentes das demais cultivares. Na maioria dos frutos a acidez titulável representa
 83 um dos principais componentes do flavor (sabor e aroma), sendo o sabor influenciado pelo balanço
 84 entre ácidos e açúcares (CHITARRA; CHITARRA, 2005).

85 Quanto a relação SS/AT, as cultivares Explore a Crimson Sweet Super foram iguais
 86 estatisticamente sendo superiores das demais cultivares com 10,18 e 11,81 respectivamente. Esta é,
 87 uma das melhores formas de avaliação do sabor, sendo mais representativa que a medição isolada

88 de açúcares ou da acidez, proporcionando boa ideia do equilíbrio entre esses dois componentes,
89 (CHITARRA e CHITARRA, 2005).

90

91

CONCLUSÕES

92 As determinações de qualidade demonstram que as variedades de melancia avaliadas sob cultivo
93 convencional em condições edafoclimáticas de Boa Vista, RR, apresentam poucas variações para
94 todas as variáveis estudadas, observando uniformidade entre as cultivares.

95

96

AGRADECIMENTOS

97 Ao CNPq pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e à Embrapa Roraima
98 pelo apoio financeiro ao projeto de pesquisa.

99

100

REFERÊNCIAS

101 AGRIANUAL. *Anuário da Agricultura Brasileira*. São Paulo: FNP Consultoria e
102 Agroinformativos, 341 – 343 p, 2014.

103 ARAÚJO WF; ANDRADE JÚNIOR AS; MEDEIROS RD; SAMPAIO RA. 2001. *Precipitação*
104 *pluviométrica mensal provável em Boa Vista, Estado de Roraima*. Brasil. Revista Brasileira
105 Engenharia Agrícola e Ambiental, v.5,n.3,p.563-567, 2001.

106 CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e
107 manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 2005. 785 p.

108 FERREIRA DF. SISVAR: um programa para análises e ensino de estatística. *Revista Symposium*
109 (Lavras) 2008, v. 6, p. 36-41.

110 LEAO, D. S.; PEIXOTO, J. R.; VIEIRA, J. V. Teor de licopeno e de sólidos solúveis totais em oito
111 cultivares de melancia. *Bioscience Journal*, v. 22, n. 3, p. 7-15, 2006.

112 LEAO, D. S.; PEIXOTO, J. R.; VIEIRA, J. V.; CECÍLIO FILHO. A.B. Produtividade de melancia
113 em diferentes níveis de adubação química e orgânica. *Bioscience*. v.24, n, 4, p32-41, 2008.

114 MEDEIROS RD.; HALFED-VIEIRA B.A. *Cultura da melancia em Roraima*. Embrapa Roraima.
115 Boa Vista, RR: Embrapa-CPAFRR, 2007.

116 SEABRA JÚNIOR, S.; PANTANO, S.C.; HIDALGO, A.F.; RANGEL, M.G.; CARDOSO, A.I.I.
117 Avaliação do número e posição de frutos de melancia produzidos em ambiente protegido.
118 *Horticultura Brasileira*, Brasília, v.21, n.4, p.708-711, 2003.

119 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de
120 alimentos. 3. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1985. V.1,533p.