

Características Qualitativas de Frutos da Melancia-forrageira em Diferentes Idades de Colheita

Qualitative Characteristics of Forage Watermelon Fruits in Different Harvest Age

Alessandra Bezerra de Azeredo¹; Valterlina Moreira da Silva²; Alex Gomes da Silva Matias³; Sharline Campos Rodrigues³; Patrícia Santos da Paixão³; Tadeu Vinhas Voltolini⁴

A melancia-forrageira (*Citrullus lanatus* var. *citroides*) tem elevado potencial para uso na região semiárida brasileira como alternativa alimentar para os rebanhos. No entanto, existe a necessidade de estabelecer estratégias de manejo da planta e de colheita dos frutos. A definição do momento ideal para a colheita é importante para assegurar o adequado processo de conservação e a qualidade físico-química e nutricional dos frutos. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar as características qualitativas de frutos de melancia-forrageira colhidos em diferentes idades (estágios de maturação). O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com quatro tratamentos e quatro repetições, em que cada repetição foi composta por cinco frutos. Os tratamentos foram constituídos por quatro idades de colheita 30, 45, 60 e 75 dias após a antese (abertura do botão floral), equivalentes a 75, 90, 105 e 120 dias após o transplantio. As variáveis analisadas foram: o teor de sólidos solúveis - TSS (°Brix), a firmeza da polpa (Newton - N) e o teor de matéria seca - MS (% do alimento). As análises

¹Zootecnista, estudante do curso de Mestrado em Ciência Animal, Univasf, Petrolina, PE. Bolsista Facepe.

²Zootecnista, estudante do curso de Mestrado em Ciência Animal, Univasf, Petrolina, PE.

³Estudantes de Zootecnia, Univasf, Petrolina, PE.

⁴Zootecnista, D.Sc. em Ciência Animal e Pastagens, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, tadeu.voltolini@embrapa.br.

estatísticas foram realizadas efetuando-se a análise de variância seguida pelas regressões linear e quadrática considerando-se como significativos valores de probabilidade inferiores a 5%. Não foram observados efeitos da idade de colheita ($P > 0,05$) sobre os teores de sólidos solúveis, teores de matéria seca e firmeza da polpa cujos valores médios observados foram 3,21 °Brix; 7,0% e 52,95 N, respectivamente. A idade de colheita (30 a 75 após a antese) não afeta as características qualitativas (teor de sólidos solúveis, teor de matéria seca e firmeza da polpa) dos frutos da melancia-forrageira.

Palavras-chave: *Citrullus lanatus* var. *citroides*, qualidade do fruto, ponto de colheita.

Keywords: *Citrullus lanatus* var. *citroides*, fruit quality, harvest point.

Fonte de financiamento: Facepe.