



Qualidade e vida útil pós-colheita de melão orgânico tipo amarelo armazenado sob condições ambientes

Léia Santos Damaceno¹; Rita de Cássia Souza Dias¹; Cícera Maria do Amaral¹; Fátima Alves Teixeira¹; Juliana Carla da Silva Farias Alves¹; Renata Natália Cândido de Souza¹; Carla Maria de Jesus Silva²; Sandra Oliveira de Souza²

¹Embrapa Semi-Árido: BR 428, Km 152, Zona Rural, Petrolina-PE, Laboratório de Melhoramento Genético Vegetal, Fone: (87) 3862 1711, e-mail: ritadias@cpatsa.embrapa.br;
²Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sertão de Pernambuco.

O melão tem importância econômica tanto para exportação quanto para o mercado interno. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade e vida útil pós-colheita de sete genótipos de melão tipo Amarelo (cv. Eldorado 300 e seis linhas avançadas de melhoramento), durante 32 dias após a colheita (DAC), em condições ambientes ($30,8 \pm 0,3^\circ\text{C}$ e $40,9 \pm 1,2\%$ UR) de armazenamento. O ensaio foi conduzido utilizando-se frutos oriundos de cultivo orgânico, obtidos na Estação Experimental de Bebedouro da Embrapa Semi-Árido, em Petrolina-PE. Os frutos foram avaliados por características visuais, físicas e físico-químicas. Utilizou-se o delineamento experimental inteiramente casualizado, com arranjo fatorial 7×9 (genótipo \times tempo de armazenamento), com três repetições e um fruto por parcela. As avaliações foram feitas em intervalos de 4 dias para determinar a firmeza da polpa, a aparência externa e interna, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável e pH. Em relação a SST, que é um importante fator para aferir a qualidade em melão, não houve interação entre genótipos e tempo de armazenamento; houve uma redução de 14,5% nos SST entre 0 DAC e 32 DAC. A cv. Eldorado 300 e os genótipos L6 e L3 não tiveram alteração no decorrer do período de armazenamento. Em termos de firmeza da polpa, houve um decréscimo a partir de 12 DAC, verificando-se uma perda de firmeza de 41,2%, durante todo o período de armazenamento. Houve uma tendência de acréscimo do pH com o tempo de armazenamento na maioria dos genótipos, observando-se diferenças importantes a partir de 24 DAC. Todavia, isto não ocorreu em L3. Em condições ambientes, a vida útil pós-colheita da maioria dos genótipos avaliados foi de 24 DAC, no entanto, L3 ao final de 32 DAC e armazenado em condições ambiente apresentava qualidade satisfatória à comercialização.



Palavras chaves: *Cucumis melo* L., linhas melhoradas, sólidos solúveis, acidez, firmeza, pH.

Órgão financiador: Embrapa Semi-Árido/BNB