

## Qualidade de frutos de cultivares de melancia no Cerrado de Boa Vista, Roraima

SAMPAIO, Augusto César Falcão<sup>1</sup>, SILVA, Edgley Soares<sup>1</sup>, CARMO, Ignácio Lund Gabriel da Silva<sup>1</sup>, MONTEIRO NETO, João Luiz Lopes<sup>1</sup>, MENESSES, Pedro Henrique Santos<sup>1</sup>, MEDEIROS, Roberto Dantas<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mestrando em agronomia pela Universidade Federal de Roraima, [sampaioacf@gmail.com](mailto:sampaioacf@gmail.com); <sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Roraima

Palavras Chave: *Citrullus lanatus L.*, Amazônia setentrional, Sólidos solúveis.

### INTRODUÇÃO

Em Roraima, a melancia (*Citrullus lanatus L.*) é a principal espécie entre as cucurbitáceas cultivadas, constituindo-se como importante fonte de renda para pequenos e médios produtores. Dentre os municípios produtores do Estado, de Normandia e Bonfim destacam-se com as maiores áreas plantadas, tendo predominância das cultivares Charleston Gray e Crimson Sweet, que são comercializadas principalmente em Manaus-AM e Boa Vista-RR (HALFELD-VIEIRA et al. 2004).

As cultivares de melancia têm sido desenvolvidas visando altas produtividades, resistência à pragas e doenças, melhor adaptação às diferentes condições climáticas, boa resistência dos frutos na pós-colheita e características comerciais que atendam às exigências do mercado consumidor. No entanto, a maioria das cultivares apresentam problemas de adaptação à determinadas regiões, o que resulta em baixa produtividade e qualidade inferior dos frutos.

Neste sentido, objetivou-se avaliar a qualidade dos frutos de cultivares de melancia produzidas nas condições do Cerrado de Boa Vista, Roraima.

### MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido no período de novembro de 2014 a fevereiro de 2015, em área de Cerrado, no Campo Experimental Água Boa da Embrapa Roraima, município de Boa Vista-RR, cujas coordenadas geográficas de referência são: 02° 39' 00" N e 60° 49' 28 40" W, com 90m de altitude.

O delineamento experimental foi em blocos ao acaso com quatro repetições. Os tratamentos consistiram da avaliação de doze cultivares de melancia sendo elas: Combat, Conquista, Verena, Congo, Magnum, Electra, Santa Amélia, Explore, Emperor, Crimson Select Super, Charleston Gray Super e Omaru Yamato. As parcelas foram constituídas por duas fileiras de plantas com 8,0 m de comprimento, espaçadas em 4,0 m entre linhas e 1,0 m entre plantas totalizando 32,0 m<sup>2</sup>, sendo a área útil de 24,0 m<sup>2</sup> (6,0 x 4,0 m).

Avaliaram-se nos frutos a firmeza da polpa, o pH e os sólidos solúveis. Os dados foram submetidos à análise de variância com o nível de significância determinado pelo teste F, e as médias das cultivares comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os valores médios para as características de firmeza da polpa (N), pH e sólidos solúveis (°Brix) estão contidos na tabela 1.

A firmeza da polpa das cultivares variou de 145,25 a 106,69 N. As maiores médias foram encontradas nas cultivares Magnum e Explore, porém, não diferiram

estatisticamente das cultivares Charleston Gray Super, Santa Amélia, Crimson Select Super e Verena.

O pH variou de acordo com as cultivares sendo observado as maiores médias para a cultivar Emperor (6,30), porém esta não diferiu da Congo, Electra, Verena, Conquista e Santa Amélia.

Os teores de sólidos solúveis das cultivares não diferiram, no entanto os valores observados foram relativamente altos, sempre acima de 10°Brix, com exceção para a cultivar Omaru Yamato. Estes altos teores são desejáveis a ponto de alguns mercados consumidores adotarem um teor mínimo para comercialização, caso do mercado interno brasileiro que exige no mínimo 10 °Brix e a União Europeia com 9 °Brix (LEÃO et al., 2006).

Tabela 1. Valores médios das características de qualidade de frutos de cultivares de melancia, Boa Vista-RR, 2015

Cultivares	Firmeza da polpa (N)	pH	SS (°Brix)
Combat	123,32b	5,45b	11,01a
Conquista	129,00b	6,15a	11,02a
Verena	139,19a	6,16a	11,18a
Congo	131,88b	6,26a	11,26a
Magnum	145,25a	5,42b	11,76a
Electra	128,56b	6,18a	11,18a
Santa Amélia	140,79a	5,90a	10,98a
Explore	144,95a	5,69b	11,12a
Emperor	121,15b	6,30a	11,46a
Crimson S. Super	139,25a	5,55b	11,07a
Charleston G. Super	141,20a	5,66b	11,13a
Omaru Yamato	106,69b	5,80b	9,75a
CV%	10,92	5,57	6,86

Médias seguidas de mesmas letras nas colunas não diferem entre si pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.

### CONCLUSÕES

A firmeza dos frutos e o pH variam para as diferentes cultivares.

Os teores de sólidos solúveis não variam nas condições do Cerrado de Boa Vista, Roraima.

A cultivar Magnum possui características de qualidade de fruto numericamente superior as demais.

### AGRADECIMENTOS

Embrapa Roraima, POSAGRO/UFRR.

HALFELD-VIEIRA, B.A., RAMOS, N.F., RABELO FILHO, F.A.C., GONÇALVES, M.F.B., NECHET, K.L., PEREIRA, P.R.V.S. & LIMA, J.A.A. Identificação sorológica de espécies de potyvirus em melancia, no estado de Roraima. *Fitopatologia Brasileira* v.29, p.687-689. 2004.

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