

Colheita, transporte e pós-colheita

Flávio de França Souza

Para identificação do ponto de colheita é essencial conhecer o ciclo da variedade. Os frutos maduros devem apresentar teor de sólidos solúveis superior a 10 °Brix.

Os principais artifícios utilizados para identificação dos frutos maduros são os seguintes:

- A casca do fruto torna-se mais lisa e adquire um aspecto mais brilhante.
- A cama do fruto (parte da casca em contato com o solo) passa de branco para amarelo ou creme.
- A gavinha adjacente ao pedúnculo do fruto seca.
- O som emitido pelo fruto ao ser golpeado pelos dedos passa de metálico para amadeirado.

Os frutos devem ser colhidos pela manhã, quando ainda estão túrgidos e frios. O corte no pedúnculo deve ser realizado acerca de 5 cm a partir da base do fruto para evitar a perda de água e a entrada de microorganismos que possam provocar podridões. O manuseio dos frutos no campo deve ser feito com cuidado para evitar danos mecânicos os quais podem provocar perdas por quebra ou pela redução da vida de prateleira do fruto. O transporte deve ser feito logo após a colheita e os frutos devem ser acondicionados em um local à sombra, seco, fresco e ventilado.

O transporte para o mercado interno é feito a granel. Os frutos são empilhados nas carrocerias de caminhões, nas quais o fundo e as laterais são forrados com material capaz de amortecer os impactos dos frutos com a madeira. Esse forro geralmente é feito com material vegetal, portanto, convém mencionar que o uso de tais materiais requer cuidado, pois os mesmos podem funcionar como dispersores, a longas distâncias, de pragas e doenças. Devem-se empilhar, no máximo, três camadas de frutos grandes ou até cinco de frutos pequenos. No transporte de frutos de variedades distintas, deve-se ter o cuidado de colocar aquela de frutos maiores e casca mais resistente por baixo para evitar o esmagamento.

Se mantidos em local fresco, seco e ventilado, os frutos poderão ser armazenados por um período de duas a três semanas, sem perder as suas propriedades organolépticas. A conservação pós-colheita depende da cultivar, da nutrição das plantas, do manejo da irrigação e dos cuidados na colheita. Geralmente, variedades de polpa crocante conservam-se em melhor estado por mais tempo. Os híbridos sem sementes também têm melhor conservação pós-colheita, pois a presença da semente é um fator que estimula a decomposição da polpa.

Referências

- ARAÚJO, J.P. **Cultura da melancia**. Petrolina: Embrapa-CPATSA, 1986, 9p.
- ARAÚJO, J.P. **A cultura da melancia (*Citrullus lanatus*)**. Petrolina: Embrapa-CPATSA, 1989. 9p. (Embrapa-CPATSA. Comunicado Técnico, 35).
- CAMARGO, L. **As hortaliças e seu cultivo**. 2. ed. Campinas: Fundação Cargil, 1984. 448p.
- CARVALHO, R.N. **Cultivo da melancia para agricultura familiar**. 2. ed. Brasília: Embrapa-SPI, 1999. 127p.
- DEMATTE, M.E.S.P. **Cultura da melancia**. Campinas: IAC, 1972. 12p. (IAC. Circular, 12).
- MIRANDA, F.R.; RODRIGUES, A.G.; SILVA, H.R.; SILVA, W.L.C.; SATURNINO, H.M.; FARIA, F.H.S. **Instruções técnicas sobre a cultura da melancia**. Belo Horizonte: EPAMIG, 28p. 1997. (EPAMIG. Boletim técnico, 51).
- SONNENBERG, P.E. A cultura da melancia. In: SONNENBERG, P.E. **Olericultura especial**. 3.ed. Goiânia: UFG, v.2, p.124-131,1985.
- SOUSA, V.A.B.; VIANA, F. M. P.; BARRIGOSI, J.A.F. **Informações técnicas para o cultivo da melancia no Piauí**. Teresina: Embrapa-CPAMN, 1995. 36p. (Embrapa-CPAMN. Circular Técnica, 14).