

0058

**Métodos alternativos associados ou não à atmosfera modificada passiva no controle da podridão de melão Cantaloupe. Sá<sup>1</sup>, C.R.L.; Terao<sup>2</sup>, D.; Silva<sup>3</sup>, E.O.** <sup>1</sup>Secretaria de Agricultura do Ceará. <sup>2</sup>Embrapa Semi-Árido. <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical. E.mail: daniel.terao@cpatsa.embrapa.br. Alternative methods associated or not to the passive modified atmosphere, in the control of Cantaloupe melon rot.

As podridões pós-colheita ocasionam graves perdas ao melão. Várias estratégias de controle alternativo têm sido avaliadas, visando reduzir, também, os resíduos de agrotóxicos, dentre elas: 1-MCP, Permanganato de potássio (KMnO<sub>4</sub>), Cera de Carnaúba e Funginat, associados ou não à atmosfera modificada. Melões Cantaloupe var. Torreón, previamente inoculados com *Fusarium pallidoroseum*, foram embalados em caixas de papelão de 10 Kg. Metade dos frutos inoculados foram submetidos a atmosfera modificada, promovida pela sacola plástica de PEDV X-Tend<sup>®</sup>, e a outra metade foi armazenada apenas na caixa de papelão. Os frutos foram, então, armazenados a  $3 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $85 \pm 2\%$  UR, onde permaneceram por 14 dias. Após esse período retirou-se o X-tend, e os frutos foram armazenados em temperatura ambiente ( $23 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $90 \pm 2\%$  UR). Observou-se, aos 15 dias que os tratamentos com 1-MCP, Cera de Carnaúba e Funginat protegeram os frutos contra a podridão, diferindo estatisticamente da testemunha, independente do uso da atmosfera modificada. Com relação à aparência geral do fruto, destacaram-se os tratamentos com 1-MCP, Permanganato de Potássio e Cera, sendo favorecidos pela associação com a atmosfera modificada. Assim, os resultados sugerem que, os tratamentos em pós-colheita avaliados associados à atmosfera modificada favorecem a conservação pós-colheita de melão Cantaloupe.