

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MELÃO CANTALOUPE IRRADIADO

NARA MENEZES VIEIRA^{1,2} (naramvieira@yahoo.com.br); Maria do Socorro Rocha BASTOS^{1*} (sbastos@cpat.embrapa.com.br); Flaubênia Sara Maia BANDEIRA¹ (flausara@yahoo.com.br); Fausto Carvalho PINTO (fcp@cdtn.br); Isadora Rebouças Nolasco de OLIVEIRA^{1,2} (isareboucas@gmail.com).

¹ Embrapa Agroindústria Tropical – Rua Doutora Sara Mesquita, 2270 – Bairro Pici – CEP 60511-110 – Fortaleza – Ce (85) 3391-7227 / 3391 7232.

² Universidade Federal do Ceará – Av. Mister Hull, 2977 – CEP 60021-970 – Fortaleza – Ce

ABSTRACT

The production of melons in Brazil is its emphasis on the northeastern region, where farmers are adopting practices to diversify the production and supply of a product with more quality. This study aimed to evaluate some parameters of quality of melons after application of irradiation with a dose of 500 Gy. The fruits were subjected to physical chemical analyses: pH, total titratable acidity (TTA), soluble solids (TSS) and ratio. For the analysis of ATT to ionizing radiation may have influenced the ripening of fruit. For TSS, irradiation proved to be efficient, resulting in average above the minimum required by the market. Keywords: Irradiation, Cantaloupe melons, physical chemical, quality.

1 – INTRODUÇÃO

O Brasil possui condições edafoclimáticas favoráveis ao cultivo de melão, onde sua produção concentra-se na região Nordeste, que é atualmente responsáveis por mais de 90% da produção nacional (Dias et al., 1998).

Segundo Evangelista (2000), a radiação é um excelente método, que pode ser utilizado como meio direto para conservação de alimentos e como complemento para reforçar a ação de outros processos com a finalidade de segurança fitossanitária e aumentando sua vida útil, pois preserva as características físico-químicas, nutricionais e sensoriais, como também inibe a maturação de algumas frutas e legumes. Também pode ser combinada com outras tecnologias pós-colheita como, por exemplo, o frio, onde a eficiência global é reforçada.

O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da irradiação de 500Gy as características físico-químicas do melão *Cantaloupe*.

2 – MATERIAL E MÉTODOS

Os melões *Cantaloupe* foram colhidos na região de Mossoró-RN, transportados para a Embrapa Agroindústria Tropical e divididos em dois lotes: o primeiro lote ficou sob refrigeração ($7^{\circ}\text{C} \pm 2$) e não sofreu nenhum tratamento (melão não irradiado); o segundo foi enviado via aérea para o Centro de Desenvolvimento de Tecnologia Nuclear (CDTN) em Belo

* - A quem a correspondência deverá enviada

O valor médio de SST dos frutos irradiados e não irradiados foram respectivamente: 9,6 e 9,0. Para o consumo de melão os valores de entre 9 e 10°Brix já possuem uma boa aceitação no mercado. Nesse estudo, os frutos irradiados apresentaram valor médio acima da referência.

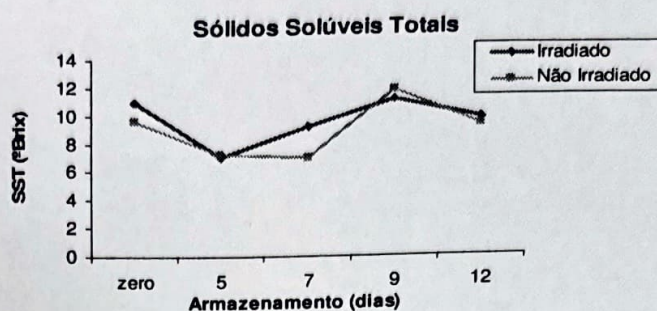


Gráfico 3 - Sólidos Solúveis Totais de Melão *Cantaloupe* com e sem radiação ionizante

O ratio é uma das formas mais utilizadas para a avaliação do sabor, sendo mais representativa que a medição isolada de açúcares ou da acidez. Os dados observados no gráfico 4 mostram que a relação SST/ATT aumentou durante o armazenamento. Este aumento pode ter sido influenciado pela relação da diminuição da acidez total titulável e pelos valores valor médio acima do limite mínimo.

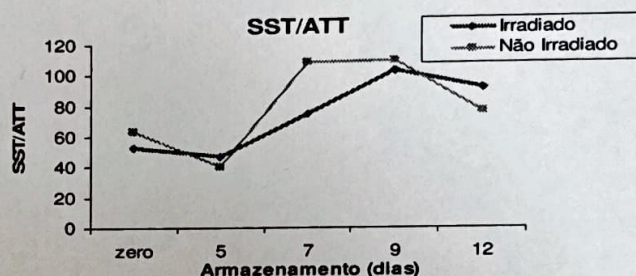


Gráfico 4 - Relação SST/ATT de Melão *Cantaloupe* com e sem radiação ionizante

4 – CONCLUSÃO

As análises de ATT mostraram que a radiação ionizante pode ter influenciado na maturação dos frutos. Em relação ao SST, a radiação parece influenciar no aumento deste parâmetro. A radiação não teve influencia sobre o pH

5 – REFERÊNCIAS

- DIAS et al., *Cadeias Produtivas e Sistemas Naturais: Prospecção Tecnológica*. SPI – Brasília, 1998.
- EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2 ed. São Paulo. Atheneu, 2000.
- IAL – Instituto Adolfo Lutz, 1985.