

ULTRAESTRUTURA DO EPICARPO DO MELÃO AMARELO ARMAZENADO SOB TEMPERATURA AMBIENTE E REFRIGERAÇÃO

Daniel Cordeiro da Costa¹, Celli Rodrigues Muniz², Maria do Socorro Rocha Bastos², Carlos Farley Herbster Moura²

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE.

A fruticultura brasileira vem expandindo sua atuação no cenário mundial de comercialização de frutos frescos e a demanda por produtos saudáveis, seguros e economicamente viáveis tem aumentado por parte dos países importadores. Programas de qualidade na cadeia de produção de frutas frescas como o melão, por exemplo, têm sido inseridos como um reflexo das novas necessidades internacionais que exigem adoção de certificação que comprovem a qualidade e sanidade da fruta importada. Dentre os critérios de qualidade almejados para o melão, cita-se firmeza adequada, ausência de danos mecânicos e de ataques microbianos. O amaciamento e as mudanças na firmeza são fatores que podem interferir na qualidade do melão e podem ocorrer em resposta ao amadurecimento. Através da microscopia eletrônica de varredura (MEV) é possível observar alterações microestruturais no epicarpo, enfatizando sua importância na determinação da qualidade de um fruto. Este trabalho objetivou avaliar as mudanças ultraestruturais ocorridas em epicarpes de melão amarelo (*Cucumis melo* L, grupo *inodorus*) durante o armazenamento em temperatura ambiente e refrigeração. Foram coletados pequenos pedaços de epicarpo (1 cm²) de melão armazenados sob 22±1°C e 3±1°C por um período de até 54 dias, sendo submetidos posteriormente ao processamento para visualização em MEV. As imagens obtidas no início da armazenagem, em ambas as temperaturas, mostraram a integridade do tecido epicárpico, sem perda de cêra epicuticular, sem fissuras superficiais, evidenciando a homogeneidade tecidual. Ao visualizar amostras com tempo de armazenagem de 44 dias mantidos sob temperatura ambiente observou-se média descamação da cêra epicuticular. Foi ainda detectada a presença de hifas fúngicas nessas amostras. Neste estágio, devido à fragilização do tecido, há certa facilidade de invasão por fungos contaminantes. Nas amostras armazenadas por 49 dias observou-se intensa descamação da cêra e alta desorganização estrutural. As amostras armazenadas por 54 dias sob refrigeração mostraram poucas alterações no tecido epicárpico, quando comparadas às amostras armazenadas em temperatura ambiente. Não foi evidenciada incidência fúngica nas amostras refrigeradas, indicando que o frio inibiu o crescimento de microrganismos deteriorantes. A refrigeração ajuda também a preservar a integridade do epicarpo, estendendo o efeito natural de proteção das cêras epicuticulares.