

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DO MELÃO GÁLIA
SUBMETIDO A DANOS MECÂNICOS**

*Juliana Nascimento da Costa¹, Ebenézer de Oliveira Silva², Railene Hérica
Carlos Rocha³*

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP
3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil; ³Universidade Federal de Viçosa
e-mail: jhullynasc@yahoo.com.br

No Nordeste brasileiro, a cultura do meloeiro foi uma das principais responsáveis pelo desenvolvimento da fruticultura destinada principalmente à exportação. Após a colheita, os frutos estão sujeitos a danos mecânicos, que podem modificar o seu metabolismo normal, acelerando os processos de senescência. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de danos mecânicos sobre as características físicas, químicas e físico-químicas de melões Gália, durante o armazenamento. Os danos foram induzidos no Laboratório de Análise Instrumental da Embrapa Agroindústria Tropical, sendo: T₁, testemunha; T₂, compressão de 12 Kg por 5 min; T₃, impacto de queda a uma altura de 50 cm sobre uma superfície de borracha com 2,7 mm de espessura; T₄, dois cortes paralelos, induzidos por uma lâmina com 6,5 cm de comprimento e fenda de 1 mm de espessura; T₅, frutos submetidos aos danos dos tratamentos T₂, T₃ e T₄. Após essa indução, os melões foram armazenados sob refrigeração de 8°C±2°C e umidade relativa de 85%±5%, por 21 dias. Após esse período, foram transferidos para o ambiente (23°C±2°C; 75%±5%UR). As avaliações foram realizadas na colheita, após armazenamento refrigerado (21 dias) e aos 3, 6, 9 e 12 dias ao ambiente. As características analisadas foram: aparência externa e interna; sólidos solúveis totais (SST), utilizando-se um refratômetro digital (modelo PR - 100, Atago Co); acidez total titulável (ATT, % de ácido cítrico); pH e relação SST/ATT. Na aparência externa, verificou-se que, até o sexto dia ao ambiente, independente do tratamento, todos os frutos estavam adequados para comercialização; ao passo que esse mesmo comportamento ocorreu na aparência interna, até o nono dia na mesma condição. Os sólidos solúveis totais e o pH permaneceram estáveis, enquanto a acidez total titulável apresentou redução ao longo do tempo de armazenamento, não diferindo entre os tratamentos. O acréscimo na relação SST/ATT, a partir do nono dia no ambiente, ocorreu, então, em virtude da redução da acidez durante o armazenamento. No melão Gália estudado, os danos mecânicos não induziram alterações significativas nas características avaliadas, levando a concluir que a estrutura desse fruto apresenta boa resistência às injúrias aplicadas.

Agradecimentos: PRODETAB 018-01/01, CNPq.