

LIV Reunião Anual da ISTH / LIV Reunión Anual de la ISTH / LIV Annual Meeting of the ISTH

P.192 - QUALIDADE DE MELÃO CHARENTAIS COLHIDO SOB BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS, EM DIFERENTES ÉPOCAS, TRATADOS COM 1-METILCICLOPROPENO E MINIMAMENTE PROCESSADO

Márcia Roseane Targino de Oliveira¹; Silvanda de Melo Silva²; Adriana Ferreira dos Santos³; Ebenézer de Oliveira Silva⁴; Plúvia Oliveira Galdino⁵; Venuska Kelly Barbosa Coelho⁵

1. Prof. Dra. CCA/UFPB. marciartargino@hotmail.com
2. Prof. PhD. DCFS/UFPB, silvasil@cca.ufpb.br
3. Prof. Dra. UFPB, Pombal, PB. adrefsantos@yahoo.com.br
4. Pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.
5. Alunas do curso de Agronomia, UFPB. pluviagaldino@hotmail.com

Melões destinados ao processamento mínimo devem apresentar polpa firme, coloração forte característica e alto teor de sólidos solúveis. Recomenda-se controle da temperatura em toda cadeia de processamento, rígidas práticas de higiene desde a produção até o consumo, aplicação de tecnologias pós-colheita como uso do 1-Metilciclopropeno (1-MCP) nos frutos íntegros, embalagens geradoras de atmosfera modificada e refrigeração de no máximo 5°C para obtenção de produtos inócuos e duráveis. Procurando contribuir com resultados que possam prolongar a qualidade de melões Charentais minimamente processados (MP), esta pesquisa avaliou a influência de Boas Práticas Agrícolas e tratamento com 1-MCP nesses frutos. Melões Charentais foram colhidos em duas épocas distintas, janeiro e fevereiro de 2005, sob duas condições: Com Boas Práticas Agrícolas (CBP) e Sem Boas Práticas Agrícolas (SBP); Os frutos foram oriundos de cultivo agrícola localizado no município de Mossoró-RN e transportados para o Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita do Centro de Ciências Agrárias, UFPB, Areia, PB. No laboratório foram divididos em grupos de acordo com a época e sistema de colheita adotado, sanitizados, tratados ou não com 300 ppb de 1-MCP por um período de 12 horas e posteriormente submetidos ao processamento mínimo, obedecendo as Boas Práticas de Fabricação. Os PMP foram acondicionados sob atmosfera modificada e armazenados a 3°C por um período de 12 dias, durante os quais foram submetidos à avaliações da taxa respiratória, características físicas, físico-químicas e microbiológicas. Os PMP oriundos dos frutos colhidos no mês de setembro apresentaram melhor aparência, maior conteúdo de açúcar e de carotenóides. Pode-se concluir que nas condições de realização deste experimento a adoção das BPA associada à aplicação do 1-MCP influenciaram para melhorar a qualidade dos PMP, porém a presença de *Salmonella* inviabilizou o consumo desses produtos.