

LIV Reunião Anual da ISTH / LIV Reunión Anual de la ISTH / LIV Annual Meeting of the ISTH**P.204 - QUALIDADE DE FRUTOS DO MELOEIRO AMARELO ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO E AMBIENTE**

Thiago Gomes Cardoso¹, Delane da Costa Rodrigues¹, Marcela Cristina Rabelo², Carlos Farley Herbster Moura¹, Maria do Socorro Rocha Bastos¹, Maria Raquel Alcântara de Miranda²

1. Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. farley@cnpat.embrapa.br;
2. Universidade Federal do Ceará, Depto. de Bioquímica e Biologia Molecular, CEP: 60356-000. Fortaleza, CE. rmiranda@ufc.br.

Objetivou-se avaliar a qualidade pós-colheita de melão amarelo produzido em Mossoró, RN, Brasil. Foram feitas as avaliações de perda de massa, firmeza da polpa, coloração da casca/polpa (L, C, °Hue), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), pH, SS/AT, atividades das enzimas SOD, CAT, APX e grau de peroxidação de lipídeos através do conteúdo de Malondialdeído (MDA). As avaliações foram aos 0, 14, 19, 24, 29, 34, 39, 44, 49, 54 e 59 dias. As enzimas e MDA, após liofilização das polpas, foram avaliadas no tempo zero, 14 e logo após, a cada 10 dias até o 54º dia. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado com três repetições. Posterior a análise de variância os dados foram submetidos a análise de regressão. Os frutos foram armazenados a 10°C até o décimo quarto dia. Após este período, metade dos frutos permaneceu na temperatura refrigerada e a outra metade foi para 25°C. Para perda de massa o melão amarelo ambiente foi quem apresentou maior valor (5,5%). A firmeza iniciou-se bem elevada (27N), caindo bruscamente para 8,3N no fim do experimento. As luminosidades da casca e polpa não apresentaram diferença significativa no decorrer do tempo. O pH aumentou de 5,4 para 5,9 sob refrigeração e para 6,5 sob ambiente. Os SS iniciaram-se em 8,4° Brix aumentando para 9,5° Brix. A AT caiu nas duas temperaturas. A SS/AT aumentou tendo início em 68 passando a 104. As atividades da SOD e CAT decaíram durante o armazenamento, ao contrário da APX. Os níveis de MDA diminuíram mantendo-se mais elevados nos frutos mantidos sob refrigeração, indicando que estes sofreram uma maior produção de radicais livres, provavelmente como sintoma de injúria pelo frio.