

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



Qualidade e vida útil pós-colheita de melancia para o mercado interno em condições ambientes

Fátima Alves Teixeira¹, Rita de Cássia Souza Dias¹, Léia Santos Damaceno¹, Cícera Maria do Amaral¹, Juliana Carla da Silva Farias Alves¹, Carlos Alberto Vasconcelos de Oliveira², Renata Natália Cândido de Souza¹, Sandra Oliveira de Souza³.

¹Embrapa Semi-Árido: BR 428, Km: Zona Rural Petrolina-PE, Laboratório de Melhoramento Genético Vegetal (87) 3862- 1711, e-mail: ritadias@cpatsa.embrapa.br; ²Consultor Embrapa Semi-Árido; ³Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sertão de Pernambuco.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade e vida útil pós-colheita de cultivares de melancias destinadas ao mercado interno em temperatura entre $26,3 \pm 28,4^{\circ}\text{C}$ e umidade relativa entre $45,8 \pm 54,5\%$. Foram avaliados frutos das cultivares BRS Opara, Crimson Sweet, Pérola e TopGun, obtidos em experimento conduzido na Estação Experimental de Bebedouro da Embrapa Semi-Árido, em Petrolina-PE, quanto à firmeza da polpa, perda de massa fresca, aparência externa e interna, sólidos solúveis totais (SST) e acidez total titulável, durante 28 dias após a colheita (DAC), em intervalos de quatro dias. O delineamento experimental foi de blocos ao acaso, com arranjo fatorial 4×8 (cultivar x tempo de armazenamento), com quatro repetições e um fruto por parcela. Os dados foram submetidos à análise de variância através do programa System Analysis Statistics (SAS). As médias foram comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% e 1% de probabilidade para os dois fatores. A interação foi analisada por meio do desdobramento de cada cultivar em função do tempo de armazenamento. Quando o fator tempo de armazenamento individualmente ou a interação foi significativa, realizou-se a análise de regressão, sendo selecionado o modelo significativo de maior ordem, que tenha apresentado o maior coeficiente de determinação. Todas as cultivares tiveram perdas de massa fresca, decréscimo de sólidos solúveis e da acidez total titulável dos frutos durante os 28 dias de armazenamento. A partir dos 16 DAC, todas as cultivares apresentaram aumento na firmeza da polpa. As cultivares TopGun e Crimson Sweet foram as que apresentaram maior e menor perdas de SST, respectivamente. Nas condições ambientes em que foi desenvolvido o presente ensaio, a vida útil pós-colheita das cultivares de melancia foi de 16 dias.

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



Sociedade
Brasileira de
Fisiologia
Vegetal

Palavras chaves: *Citrullus lanatus* (Thumb.) Masnsf., perda de massa, sólidos solúveis, acidez, firmeza, pH.