

Anne Katherine de Araújo Barros; Washington Barboza Dantas de Moura, Rui Sales Júnior; Glauber Henrique de Sousa Nunes; Itala Jane Bezerra do Nascimento; Frank Magno da Costa, Hailson Alves Ferreira.

ESAM – Núcleo de Pós Graduação, 59600-970, Mossoró –RN. E-mail: [annekbarros@uol.com.br](mailto:annekbarros@uol.com.br)

Um total de 207 frutos de melão tipo Cantaloupe foram amostrados de paletes exportados para a Europa e posteriormente analisados qualitativamente. Das variáveis analisadas os sólidos solúveis apresentaram 53,50 % dos frutos com valor igual ou superior ao mínimo exigido pelo mercado internacional. Destes frutos, apenas 33,36 % apresentaram um valor mínimo aceitável de firmeza de polpa. A análise de variância não detectou nenhum efeito significativo dentro das empresas. Porém, existe um efeito significativo ao nível de 1% de probabilidade, para ambas as variáveis entre as empresas. O que demonstra que ainda não existe um padrão de qualidade local para este tipo de fruto.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Cucumis melo*, sólidos solúveis, firmeza de polpa

506

**CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE DO MELÃO TIPO GÁLIA EXPORTADO PELO PORTO DE NATAL-RN NO PERÍODO DE SETEMBRO A NOVEMBRO DE 2003**

Anne Katherine de Araújo Barros; Washington Barboza Dantas de Moura, Rui Sales Júnior; Glauber Henrique de Sousa Nunes; Itala Jane Bezerra do Nascimento; Frank Magno da Costa, Hailson Alves Ferreira.

ESAM – Núcleo de Pós Graduação, 59600-970, Mossoró –RN. E-mail: [annekbarros@uol.com.br](mailto:annekbarros@uol.com.br)

Uma amostragem e análise periódica de frutos de melões tipo Gália, provenientes de "paletes" exportados para a Europa, apresentaram um total de 11,93 % dos frutos com valor de sólidos solúveis aceitável pelo mercado internacional. A análise de firmeza de polpa identificou que 38,64 % dos frutos apresentavam valor inferior a 30 N, valor mínimo exigido para o melão Gália. No total foram analisados 244 frutos. Observou-se variação estatística na qualidade dos frutos produzidos entre as empresas exportadoras.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Cucumis melo*, sólidos solúveis, firmeza de polpa

507

**QUALIDADE DO MELÃO AMARELO EXPORTADO PELO PORTO DE NATAL-RN NO PERÍODO DE SETEMBRO A NOVEMBRO DE 2003**

Anne Katherine de Araújo Barros; Washington Barboza Dantas de Moura, Rui Sales Júnior; Glauber Henrique de Sousa Nunes; Itala Jane Bezerra do Nascimento; Frank Magno da Costa, Hailson Alves Ferreira.

ESAM – Núcleo de Pós Graduação, 59600-970, Mossoró –RN. E-mail: [annekbarros@uol.com.br](mailto:annekbarros@uol.com.br)

Foram analisados 1057 frutos de melões tipo amarelo, amostrado de palletes exportados para o mercado comum europeu. Destes, observou-se que 26,42 % dos frutos analisados apresentaram teor de sólidos solúveis abaixo do valor exigido pelo mercado internacional. A análise de firmeza de polpa indicou que, 41,21 % dos frutos analisados apresentaram valores inferiores à 24N, mínimo exigido para esse tipo de melão. Verificou-se diferença estatística a 1% de probabilidade para as variáveis analisadas entre as empresas exportadoras.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Cucumis melo*, sólidos solúveis, firmeza de polpa

508

**CARACTERIZAÇÃO PRELIMINAR QUANTITATIVA DE ACESSOS DE FEIJÃO-CAUPI INTRODUZIDOS NO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA MEIO-NORTE.**

Erinalda P. A. dos Santos<sup>2</sup>; Semiramis R. Ramalho Ramos<sup>2</sup>; Ângela C. de A. Lopes<sup>3</sup>; Maurisrael de M. Rocha<sup>2</sup>; Francisco R. Freire Filho<sup>2</sup>;

Valdenir O. Ribeiro<sup>2</sup>, Paula V. C. Sobral<sup>2</sup>, Joaquim N. de Azevedo<sup>2</sup>.  
<sup>2</sup>Embrapa Meio-Norte, C. Postal 01, 64.006-220 Teresina - PI. e-mail: [srramos@cpamn.embrapa.br](mailto:srramos@cpamn.embrapa.br).  
<sup>3</sup>UFPI – CCN – Depto. de Biologia, 64.049-550 Teresina - PI.

O trabalho foi conduzido no campo experimental da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, Brasil, no período de maio a dezembro de 2003. Objetivou-se caracterizar, preliminarmente, 35 acessos de feijão-caupi introduzidos no Banco Ativo de Germoplasma. A caracterização foi realizada em casa de vegetação, com parcelas constituídas por 20 plantas, num espaçamento de 0,40 m entre fileiras e 0,20 m entre covas. Os dados foram obtidos em seis plantas escolhidas aleatoriamente. Utilizaram-se os seguintes descritores quantitativos: altura e largura da planta, número de internódios no ramo principal, número de dias para antese, número de ramos principais, altura de inserção da vagem superior, comprimento do pedúnculo, número de vagens por planta, comprimento de vagem, número de grãos por vagem, produção de grãos por planta e peso de 100 grãos. A caracterização foi eficiente na descrição preliminar e na identificação de potenciais acessos a serem incorporados em programas de melhoramento genético.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Vigna unguiculata*, descritores, recursos genéticos.

509

**EFEITO DA DENSIDADE DE SEMENTES NA GERMINAÇÃO DA COUVE-DA-MALÁSIA.**

Marli A. Rana<sup>2</sup>; Silêse T M Rosa Guimarães<sup>1</sup>; Pedro Carlos Pereira<sup>1</sup>; Marco Hedilberto Cunha Borges<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Agrônomo (a), mestrando em Agronomia, Instituto de Ciências Agrárias. <sup>2</sup>Bióloga, Dr<sup>a</sup>, Prof<sup>a</sup> Adjunta, Dep. de Biociências, UFU, Caixa Postal 593, CEP 38400-902 Uberlândia, MG. E-mail: [ranal@ufu.br](mailto:ranal@ufu.br)

Avaliou-se a influência da densidade de sementes na germinação da *Brassica chinenses* var. *parachinensis*. O experimento foi conduzido no Laboratório de Ecofisiologia da Germinação da Universidade Federal de Uberlândia-MG. As sementes foram colocadas para germinar em caixas gerbox, numa câmara de germinação, à temperatura de 25 °C e UR de 35%. Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado com 4 repetições. Os tratamentos constaram de: 20, 60, 100, 140 e 200 sementes/gerbox, totalizando 20 parcelas. As medidas analisadas foram: percentual de germinação (G%), tempo médio (tm), velocidade (vm, VE, ERI<sub>mod</sub> e T<sub>mod</sub>), uniformidade (CV<sub>1</sub>) e sincronia (Ê e Z). Não houve diferença entre os tratamentos, exceto para VE cujo resultado foi influenciado pela diferença de quantidade de sementes entre os tratamentos, e para o qual foi proposta uma modificação com a finalidade de eliminar esta interferência. Não foi verificada interferência de substâncias, que possam ser liberadas durante o processo de germinação.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Brassica chinenses*, germinabilidade, sincronia

510

**CONCENTRAÇÃO DA SOLUÇÃO NUTRITIVA NO CULTIVO DE PIMENTA ORNAMENTAL I- ACUMULAÇÃO DE BIOMASSA**

Viviane Carret Xavier<sup>1</sup>; Rosa Maria Domingues Moraes<sup>2</sup>; Otonei Geter Lauz Ferreira<sup>3</sup>; Tânia Beatriz Gamboa Araújo Morselli<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. MSc. doutoranda do PPGA/FAEM/UFPEL; Cx. Postal 354, CEP 96001 - 970, Pelotas, RS; e-mail: [vyckha@ibest.com.br](mailto:vyckha@ibest.com.br). <sup>2</sup>Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. mestranda do PPGA/FAEM/UFPEL; e-mail: [rosadmm@ibest.com.br](mailto:rosadmm@ibest.com.br). <sup>3</sup>Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. MSc. doutoranda do PPGZ/FAEM/UFPEL; e-mail: [bastiaao@tutopia.com.br](mailto:bastiaao@tutopia.com.br). <sup>4</sup>Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> do PPGA.FAEM, UFPEL, Caixa Postal 354, CEP 96001-970 Capão de Leão/RS

A absorção de nutrientes pelas plantas varia com o cultivar e condições climáticas, não podendo assim ser generalizada. São necessários então, para cada local e cultivar utilizada, experimentos para o ajuste da concentração da solução nutritiva adequada às necessidades das culturas. Deste modo foi conduzido experimento visando comparar diferentes concentrações (75, 100 e 125%) da solução nutritiva preconizada por Schwarz no cultivo de pimenta-ornamental