

LIV Reunião Anual da Sociedade Interamericana de Horticultura Tropical
 LIV Reunión Anual de la Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical
 LIV Annual Meeting of the Interamerican Society for Tropical Horticulture



**LIVRO DE RESUMOS
 LIVRO DE RESÚMENES
 BOOK OF ABSTRACTS**

Realização:



Promoção:



Vitória, ES, Brasil – 2008

Cópias desta publicação podem ser obtidas no seguinte endereço:

Embrapa Agroindústria Tropical

Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 – Planalto Pici
Caixa Postal 3761
60511-110 Fortaleza, CE – Brasil
Fone: 55 85 3391.7100
Fax: 55 85 3391.7109
www.cnpat.embrapa.br
E-mail: sac@cnpat.embrapa.br

Editores:

Fernando Antonio Souza de Aragão, Ricardo Elesbão Alves, João Paulo Saraiva Moraes e Raimundo Nonato de Lima

Elaboração:

Embrapa Agroindústria Tropical

Catálogo:

Eneide Maria Machado Maia

Capa:

Ricardo Elesbão Alves e Fernando Antonio Souza de Aragão

Produção Gráfica:

Laideci Maria Maia Bravin

Desenvolvimento e Manutenção do Website do XX CBF / LIV ISTH

Rita Georgia da Silva Noronha

1ª edição

Meio Digital (2008): 2.000 exemplares (CDs)

Os resumos publicados neste livro foram reproduzidos essencialmente como enviados pelos autores. O uso da língua e as opiniões expressas são de responsabilidade dos mesmos e não refletem necessariamente o pensamento da Comissão Organizadora. Menção a nome de produtos comerciais nesta publicação é somente com o objetivo de fornecer informações específicas e não implica em recomendação ou endosso da Comissão Organizadora.

É permitida a reprodução desta publicação desde que citada a fonte.

CIP-Brasil.Catálogo-na-publicação
Embrapa Agroindústria Tropical

Reunião Anual da Sociedade Interamericana de Horticultura Tropical (54.:2008:Vitória, CE, Brasil)

Livro de Resumos... – Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.
347 p.

ISBN 978-85-89274-16-6

1. Horticultura tropical – Reunião Congresso. 2. Fruticultura Tropical – Congresso. 3. Olericultura Tropical - Congresso. I. Título. II. Série.

CDD: 635

© Embrapa 2008

P.029 - AVALIAÇÃO PRELIMINAR DE FRUTOS DE HÍBRIDOS EXPERIMENTAIS DE MELÃO AMARELO

Marcio Arlei Gerhardt¹, Fernando Antonio Souza de Aragão^{1,2}, Glauber Henrique de Sousa Nunes¹, Waldelice de Oliveira Paiva², Alexandre Campos Nunes³

1. Aluno de Pós-graduação em Fitotecnia da UFERSA, Mossoró-RN;
2. Pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE;
3. Bolsista da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE.

O sucesso da lavoura meloeira na Região Nordeste deve-se a utilização de híbridos simples uniformes e produtivos. Todavia, a adoção de qualquer híbrido sem prévia avaliação pode acarretar em prejuízos na produtividade e qualidade do produto. Neste sentido, o objetivo do presente trabalho foi avaliar híbridos experimentais do tipo amarelo desenvolvidos no programa e melhoramento genético de melão da Embrapa. Foi realizada uma avaliação preliminar dos frutos de 31 híbridos, no município de Quixeré-CE. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com dez repetições. As características utilizadas no ensaio foram: peso médio do fruto (kg), firmeza da polpa (N), sólidos solúveis (^oBrix), índice de formato, espessura da polpa (mm) e comprimento da cavidade interna (mm). Os híbridos experimentais avaliados foram: EXPMT 20, EXPMT 31, EXPMT 38, EXPMT 43, EXPMT 50, EXPMT 52, EXPMT 59, EXPMT 62, EXPMT 65, EXPMT 66, EXPMT 70, EXPMT 73, EXPMT 74, EXPMT 77, EXPMT 82, EXPMT 86, EXPMT 89, EXPMT 96, EXPMT 102, EXPMT 105, EXPMT 106, EXPMT 113, EXPMT 122, EXPMT 127, EXPMT 137, EXPMT 140, EXPMT 143, EXPMT 145, EXPMT 148, EXPMT 172, EXPMT 235. O peso médio do fruto variou entre 1,27 a 4,19 kg, com média de 2,26 kg. Houve grande variação quanto à firmeza da polpa, com valores de 2,67 a 37,83 N. O teor médio de sólidos solúveis foi 10,22 ^oBrix, com amplitude de 5,40 a 13,60 ^oBrix. Dentre os híbridos avaliados, 'EXPMT 235' foi considerado o mais promissor, por apresentar as seguintes características: frutos arredondados, menor cavidade interna, espessura da polpa superior a 3,0 cm e valores de tamanho de fruto, sólidos solúveis e firmeza da polpa comerciais.