

QUALIDADE DE FRUTOS DE HÍBRIDOS DE MELOEIRO AMARELO PRODUZIDOS NO AGROPOLO ASSU-MOSSORÓ

Milena Maria Tomaz de Oliveira¹; Norma Danielle Silva Barreto²; Ricardo Elesbão Alves³; Fernando Antonio Souza de Aragão³

¹Universidade Federal do Ceará; ²Universidade Federal Rural do Semiárido;

³Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil
E-mail: milena.tomaz@hotmail.com

No Nordeste, o cultivo de meloeiro (*Cucumis melo* L.) tem se expandido rapidamente nos últimos anos, registrando um crescimento expressivo em alguns estados, como o Rio Grande do Norte. No Agropolo Assu-Mossoró, o cultivo do melão do tipo Amarelo corresponde a mais de 50% da área produzida. Esse melão pertence à variedade botânica inodorus e é conhecido também como melão Espanhol. A preferência pelo melão Amarelo é justificada, principalmente, pela excelente vida útil pós-colheita, em torno de 35 dias em condições ambiente. Por meio do presente trabalho, objetivou-se analisar a qualidade dos frutos de quatro diferentes híbridos de melão Amarelo: 'Goldex', 'Mandacaru', '9150' e 'Iracema', produzidos em condições de Semiárido, na região de Mossoró, RN. As amostras foram avaliadas quanto ao conteúdo de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT, açúcares solúveis totais (AST) e açúcares redutores (ASR). Os valores médios de AT foram da ordem de 0,9–0,15 e atendem às exigências do mercado externo. O melão 'Goldex' apresentou 11,27 °Brix, teor de SS superior à exigência para o mercado externo de no mínimo 9,0%. A relação SS/AT variou de 60,52 ('Iracema') a 111,21 ('9150'). Isso significa que quanto maior for essa relação, mais representativa é a quantidade de sólidos na forma de açúcares em relação à quantidade de ácidos orgânicos presentes no fruto. O conteúdo de AST encontrado foi de, no mínimo, 5,97% ('Mandacaru') e máximo de 8,20% ('9150'). A composição de AST no melão tem recebido considerável atenção em função da sua importância na determinação da qualidade dos frutos. Foi observada uma variação nos teores de ASR de 3,18% até 4,05%, 'Mandacaru' e '9150' respectivamente, podendo-se inferir que a cultivar '9150' possui maior qualidade organoléptica. Todos os híbridos analisados apresentaram frutos de boa qualidade, destacando-se o '9150' por apresentar maior conteúdo de AST, ASR e maior relação SS/AT.

Palavras-chave: *Cucumis melo* L., mercado interno, exportação.

Agradecimento: Fundeci/BNB, Embrapa, CNPq e Capes.