

Avaliação das propriedades físico-mecânica de duas variedades de melão na fase de comercialização

Acácio Figueiredo Neto¹; Renan Galvao¹; Alden Oliveira¹; Nelson Olivier¹; Karine Hojo Rebouças²

¹UNIVASF – Universidade Federal do Vale do São Francisco. Campus das Engenharias, Juazeiro-BA, CEP: 48900-302, acaciofneto@yahoo.com.br, renan81097@hotmail.com; ²IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim-BA. Estrada da Igara, s/n - Zona Rural, CEP: 48970-000, karine_hojo@hotmail.com.

RESUMO

As perdas de frutos ocorrem pelo manuseio ou utilização de maquinário inadequado na colheita, causando danos, e conseqüentemente promovendo a perda de qualidade de vários produtos agrícolas. No intuito de estudar e minimizar o efeito das perdas em duas variedades de melão produzidas no Vale do São Francisco esta pesquisa teve o objetivo de avaliar a qualidade pós-colheita dos frutos após a simulação de danos mecânicos (imediate e latente) por meio de ensaios de compressão. A partir das simulações na aplicação de danos mecânicos imediatos, expresso no tratamento de Compressão Total (CT), e latentes, expresso no tratamento de Compressão Parcial (CP), e tendo o tratamento Controle (C) como testemunha não sofrendo aplicação de danos. Para as variedades de melão ‘Amarelo’ e ‘Pele de Sapo’ foram aplicadas as análises reológicas por meio de texturômetro digital HDPlus para avaliar as injúrias que os frutos poderiam apresentar durante o início da fase de comercialização. Os dados experimentais foram dispostos em delineamento experimental inteiramente casualizados submetidos a análise de variância, e as médias comparadas através do teste de Tukey a $p < 0,05$. Para a análise de qualidade foram avaliados os parâmetros de pH, acidez titulável, sólidos solúveis, cor ($L a^*b^*$) e firmeza da polpa. A aplicação da simulação de danos não mostrou diferença significativa nos parâmetros de qualidade química dos frutos (sólidos solúveis, acidez titulável e pH). Em ambas as variedades a aplicação de danos causou diminuição da qualidade física na pós-colheita, sendo identificadas por uma maior perda de massa nos frutos no tratamento Compressão Parcial (CP) do que nos frutos do tratamento controle (C). Foi possível concluir que a perda de massa aumenta durante o período de armazenamento para as duas variedades, os danos latentes causam rupturas a nível celular, diminuindo a qualidade dos frutos. A variedade ‘Amarelo’ é mais recomendada para comercialização e transporte em longas distâncias, pois apresentou maior resistência.

PALAVRAS-CHAVE: *Cucumis melo*, conservação, reologia, pós-colheita.

REFERÊNCIAS

- SENAR. Cultivo de melão: manejo, colheita, pós-colheita e comercialização. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR. Brasília: SENAR, 2007.
- TOMAZ, H. V. Q.; AROUCHA, E. M. M.; NUNES, G. H. S.; NETO, F. B.; TOMAZ, H. V. Q.; QUEIROZ, R. F. Qualidade pós-colheita de diferentes híbridos de melão-amarelo armazenados sob refrigeração. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal – SP, v. 31, n. 4, p. 987–994, dez. 2009