

## **Conservação pós-colheita de melão pele de sapo, colhido sob o sistema de boas práticas agrícolas e armazenado sob condições ambientes**

Márcia Roseane Targino de Oliveira<sup>1</sup>; Silvanda de Melo Silva<sup>2</sup>; Adriana Ferreira dos Santos<sup>1</sup>; Ovídio Ricardo Dantas Júnior<sup>1</sup>; Ebenézer de Oliveira Silva<sup>3</sup>; Ricardo Elesbão Alves<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Alunos de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Agronomia da CCA/UFPB, Areia – PB, Cep. 58397-000, <sup>2</sup>Prof. Ph.D., DCFS/CCA/UFPB, Areia – PB, Brasil CP 04, CEP. 58397-970, [silvasil@cca.ufpb.br](mailto:silvasil@cca.ufpb.br); <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

O Brasil ocupa o segundo lugar dentre os países exportadores de melão para o mercado Europeu. No entanto, cada vez mais novos critérios de qualidade são atribuídos pelos importadores para aquisição dos produtos colhidos, onde a adoção de boas práticas de colheita e pós-colheita influenciam na obtenção de frutos seguros do ponto de vista microbiológico e de maior vida útil. Os melões Pele de Sapo, produzidos principalmente para o mercado interno, são ovalados com casca lisa de coloração verde escuro mesclado de verde claro e polpa firme de cor creme-esverdeada. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi identificar alterações na aparência de melões Pele de Sapo como consequência das práticas de colheita adotadas. Os melões foram colhidos no pólo produtivo de Mossoró-RN, região Nordeste do Brasil, utilizando ou não de luvas pelos trabalhadores rurais durante a colheita e a práticas da sanitização dos frutos em água clorada. Os melões foram divididos em dois grupos: I) melões colhidos adotando-se as BP e II) melões colhidos sem as BP, e armazenados à temperatura ambiente ( $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ ) por um período de 16 dias. Foram avaliadas as aparências externas e internas (escalas de 1 a 9 e de 1 a 6, respectivamente). Os frutos colhidos com BP obtiveram a nota mínima de aceitação para consumo (4,0) no 3º dia tornando-se inaceitáveis a seguir. Os melões colhidos sem BP obtiveram nota 4,0 no 2º dia de armazenamento. A polpa desses frutos apresentou-se inicialmente com coloração creme-esverdeada, íntegras e firmes correspondendo a nota máxima da escala (6,0), porém, com o avanço do armazenamento tornaram-se amolecidas, com manchas amarronzadas e com colapso interno. Registrou-se a presença de fungos e sintomas característicos da bactéria *Acidovorax avenae* e da larva minadora. Em resumo, apesar da baixa vida útil pós-colheita desses frutos em condições ambientes, a adoção de Boas Práticas aumentou a vida útil e manteve a qualidade da polpa de melões Pele de Sapo.