

Desenvolvimento de tecnologia pós-colheita para a conservação de melão cantaloupe destinado à exportação

Ebenézer O. Silva¹, Saul Dussán Sarria¹, Walter S. P. Pereira², Antonia A. S. Correia¹,
Melissa L. Matias¹, Francisca D. M. Anselmo¹

¹Embrapa Agroindústria Tropical, CEP 60.511-110, Fortaleza, CE, Brasil. bene@cpnat.embrapa.br. ²AgroFresh Inc., Rohm and Haas Company, CEP 04707-000, São Paulo-SP, Brasil.

Este trabalho avaliou o efeito do 1-MCP (1-metilciclopropeno) e de duas embalagens plásticas na qualidade pós-colheita de melões Cantaloupe 'Vera Cruz', produzidos para exportação. As frutas foram colhidas, higienizadas e expostas ao SmartFresh[□] (1-MCP, 600 η L L⁻¹), por 12 horas. Após este procedimento, as frutas foram acondicionadas em X-Tend[®] ou Regular Bag, constituindo cinco tratamentos, sendo posteriormente armazenadas a 4°C e 90% de UR, por 20 dias. Em seguida, foram retiradas da câmara fria e armazenadas a 20°C e 83% de UR, por seis dias. Nesse período, a cada três dias, as frutas foram avaliadas quanto à aparência externa, firmeza, sólidos solúveis totais (SST), pH, acidez total titulável (ATT), Vitamina C e carotenóides. Observou-se que em todos os tratamentos, tanto a aparência externa quanto a firmeza tenderam a diminuir durante o armazenamento, sendo que as frutas tratadas com 1-MCP, associadas ou não com X-Tend, mantiveram-se com melhor aparência e mais firmes até o sexto dia. Nas demais características avaliadas (SST, pH, ATT, Vitamina C e carotenóides) não foram observadas diferenças entre os tratamentos, durante o período experimental. A utilização do 1-MCP, associado ou não com o X-Tend, foi que melhor contribuiu para a manutenção da qualidade pós-colheita das frutas, durante o período experimental.

APOIO: Rohm and Haas Química Ltda.