

Qualidade pós-colheita de melão Cantaloupe após impacto em diferentes superfícies

Heloísa A. C. Filgueiras, Ebenézer de O. Silva, Saul Dussán Sarria, Melissa de L. Matias
Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2.270. Bairro Pici. CEP 60.511-110, Fortaleza, CE, Brasil. bene@cnpat.embrapa.br

As injúrias mecânicas são uma das principais causas das perdas pós-colheita de melão. No presente trabalho avaliou-se o efeito de impactos por queda livre na qualidade pós-colheita do melão Cantaloupe 'Torreón'. Melões foram colhidos na região de Mossoró - RN, Brasil, em dois estádios de maturação (antes e após abscisão do pedúnculo), sendo posteriormente higienizados com água clorada ($200 \mu\text{L L}^{-1}$) e os impactos realizados em duas superfícies (a própria fruta ou borracha sanitária de 2,70mm de espessura) a partir de uma altura de 0,50m. Após os impactos os melões foram armazenados a 23°C e 47% de UR durante 12 dias. Foram avaliadas as seguintes características: sólidos solúveis totais (SST), aparência externa e interna, firmeza e acidez total titulável (ATT). Durante o armazenamento não houve variação significativa no teor de SST e ATT. Observou-se uma diminuição acentuada da firmeza em todas os tratamentos, assim como nas notas de aparência externa e interna, o que pode ser atribuído às injúrias mecânicas sofridas na estrutura do fruto, durante os impactos. As injúrias mecânicas foram evidenciadas através de imagens de tomografia computadorizada helicoidal. Constatou-se que o impacto sobre superfície revestida com borracha exerceu efeito mais negativo sobre a aparência e a firmeza do que o impacto sobre outro fruto.

APOIO: PRODETAB