

# Tecnologia melhora qualidade pós-colheita de melão

A vida útil de melões do grupo Gália após colhidos é de 14 dias. Técnica estudada pelos pesquisadores Maria Auxiliadora Coêlho de Lima, da Embrapa Semi-Árido, Ricardo Elesbão Alves e Heloísa Almeida Cunha Filgueiras, da Embrapa Agroindústria Tropical, amplia esse tempo para cerca de 30 dias, com a manutenção da qualidade de frutos, permitindo maior inserção no mercado: menor perda de peso, boa aparência externa e maior firmeza de polpa. Esse prazo melhora o comércio da fruta que já é a terceira mais exportada pelo Brasil.

A técnica é baseada no controle de atmosfera do ambiente refrigerado onde a fruta é acondicionada após colhida, com o auxílio de filmes poliméricos, associada a compostos capazes de retardar o amadurecimento. Neste caso, utilizou-se um composto que dissolvido em água libera um gás conhecido como 1-metilciclopropeno ou 1-MCP. O emprego isolado ou combinado dessas técnicas apresentou resultados significativos.

O melão Gália é um dos mais cultivados na principal região produtora do país, o agropolo de Mossoró-Açu. Esse tipo inclui melões aromáticos, de forma

arredondada, casca amarela quando o fruto amadurece, polpa branca ou branca-esverdeada e pouca reticulação (rendilhamento da casca). O pouco tempo de vida útil pós-colheita é uma das principais limitações à oferta mais competitiva desse melão no mercado, esclarece Maria Auxiliadora.

A técnica é simples de operar. É necessário, no entanto, que o produtor disponha de uma infra-estrutura de armazenamento refrigerado para que a técnica possa se manter consistente com os resultados obtidos pela pesquisa. Segundo Maria Auxiliadora, a atmosfera modificada reduz a taxa respiratória dos frutos em consequência dos níveis baixos de oxigênio e elevados de gás carbônico.

O 1-MCP é um gás que atrasa ou inibe processos de amadurecimento dos frutos. Este é um efeito que, inclusive, beneficia o fruto com a redução de riscos de infecção por patógenos através da abertura que se forma naturalmente na região do pedúnculo à medida que se aproxima a senescência do fruto.

