

4 COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO FRUTO E USOS

Nivaldo Duarte Costa
Leilson Costa Grangeiro

O melão (*Cucumis melo* L.) é especialmente rico em elementos minerais, em particular potássio, sódio e fósforo (Tabela 3). Já o valor energético é relativamente baixo, 20 a 62 kcal/100 g de polpa, e a porção comestível representa 55% do fruto (Franco, 1992; Artés et al., 1993; Robinson & Decker-Walters, 1997). conteúdo de sólidos solúveis totais pode chegar a até 18% (Elms-trom & Maynard, 1992). De acordo com Bianco & Pratt (1977), mais de 97% dos sólidos solúveis totais são açúcares, com a sacarose representando 50% dos açúcares solúveis totais. Em média, o conteúdo de açúcar total representa 5% do peso fresco do fruto (Menezes, 1996).

Em geral, o melão apresenta quantidades substanciais dos ácidos cítrico e málico, com predominância do primeiro. Mendlinger & Pasternak (1992) reportam teores de ácido cítrico variando de 0,051% a 0,35%.

O fruto de melão é consumido in natura, como ingrediente de saladas com frutas ou outras hortaliças, e na forma de suco. O fruto maduro tem propriedades medicinais, sendo considerado calmante, refrescante, alcalinizante, mineralizante, oxidante, diurético, laxante e emoliente. É recomendado, também, no controle da gota, do reumatismo, do artrismo, da obesidade, da colite, da atonia intestinal, da prisão de ventre, das afecções renais, da litíase renal, da nefrite, da cistite, da leucorréia, da uretrite e da blenorragia (Balback, [19-]).

Tabela 3. Composição nutritiva do melão em 100 g de polpa.

Composição	Conteúdo	Composição	Conteúdo
Água	83,00 %	Riboflavina	0,02 mg
Calorias	62,00 Kcal	Niacina	0,50 mg
Proteínas	0,60 g	Cálcio	10,00 mg
Gorduras	0,10 g	Fósforo	12,00 mg
Carboidratos	15,70 g	Sódio	9,00 mg
Fibra	0,30 g	Magnésio	13,10 mg
Vitamina A	1.540,00 UI	Potássio	188,00 mg
Vitamina C	16,00 mg	Ferro	0,30 mg
Tiamina	0,03 mg	Zinco	0,13 mg

Fonte: Robinson & Decker-Walters (1997).