

IRRIGAÇÃO

É indispensável para a obtenção de elevadas produtividades de frutos. A exigência em água varia de 3 a 4 milhões de L/ha durante o ciclo da cultura. Isso representa, em média, de 15 a 20 L/planta/dia.

A melancia apresenta um consumo de água diferenciado ao longo de seu ciclo, aumentando a exigência do início da ramificação até a frutificação. A fase crítica vai da frutificação até o início da maturação. Do início da maturação até a colheita, a exigência de água reduz sensivelmente, caindo de 8 a 10 L/planta/dia para que os frutos atinjam o máximo teor de açúcares totais (°Brix).

O método de irrigação a ser utilizado depende das condições do solo, clima, topografia, suprimento hídrico disponível e nível tecnológico do produtor, podendo ser utilizados os métodos de gotejamento, sulco ou aspersão.

PRAGAS E DOENÇAS

Caso ocorra a incidência de pragas e doenças, recomenda-se consultar um técnico para as devidas orientações, inclusive para tratamentos preventivos.

COLHEITA

A colheita deve ser feita quando os frutos atingirem o ponto de maturação, identificado por:

- a) secamento da gavinha mais próxima do fruto;
- b) secamento do próprio pedúnculo;
- c) coloração amarela da parte inferior do fruto; e
- d) medição do conteúdo de açúcares dos frutos (°Brix) que deve ser igual ou superior a 10%.

PRODUÇÃO

A produtividade de frutos comercializáveis depende de vários fatores, principalmente da cultivar, da irrigação, da adubação e das condições ambientais. Em condições ótimas, pode atingir até 60 t/ha.

TÉCNICO RESPONSÁVEL

Braz Henrique Nunes Rodrigues
Email: braz@cpamn.embrapa.br

Solicitação deste documento pode ser feito à:



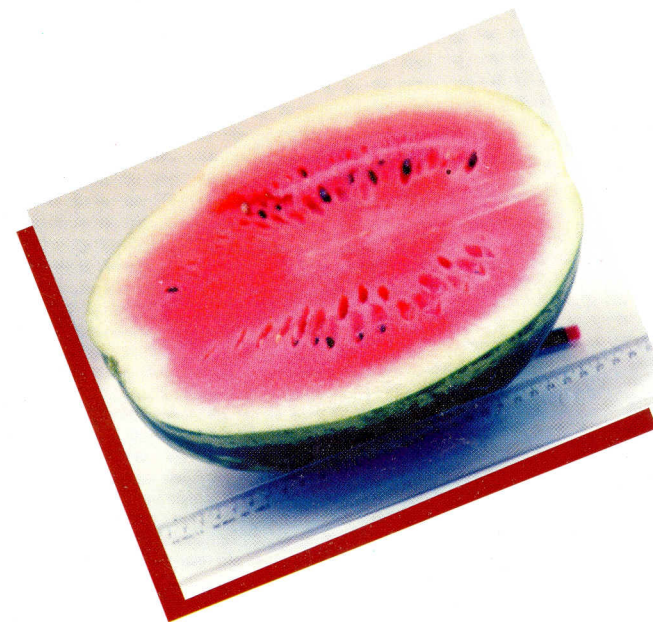
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires
64006-220 Teresina, PI
Fone: (86)225-1141 Fax: (86) 225-1142

Teresina, PI
1999

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E DO
ABASTECIMENTO



MELANCIA



Recomendações de cultivo



Meio-Norte

INTRODUÇÃO

A melancia (*Citrullus lanatus* Thumb. Mansf.) é considerada uma das mais importantes olerícolas produzidas e comercializadas no Brasil, sendo superada apenas pelas culturas do tomate, batata e cebola. É consumida *in natura*, sendo um alimento refrescante, desinfetante, depurativo e ligeiramente laxante. A melancia é cultivada praticamente em todo o País, tanto em condições de sequeiro como em regime irrigado.

CLIMA

Os principais fatores climáticos que afetam o crescimento e a produção da cultura da melancia são a temperatura, o fotoperíodo (comprimento do período de luz solar), a umidade relativa do ar e o vento. A melancia desenvolve-se melhor na faixa de temperatura entre 25 e 30°C e exige dias longos e com boa luminosidade. A baixa umidade relativa do ar possibilita a produção de frutos mais doces. A ocorrência de ventos fortes provoca microlesões na superfície das plantas, favorecendo o estabelecimento de fungos e bactérias. No cultivo de sequeiro, a uniformidade da distribuição das chuvas ao longo do ciclo vegetativo favorece a produção.

SOLO

Os solos de textura leve (arenosos) são os mais indicados para o cultivo da melancia. Independentemente da textura, é importante que os solos apresentem boa drenagem, sejam profundos e sem camadas de compactação, a fim de permitir que o sistema radicular das plantas se desenvolva adequadamente.

CULTIVARES

As cultivares de melancia estão divididas em dois grupos: origem japonesa – plantas que produzem frutos redondos, destacando-se a Omaru Yamato; e origem americana – plantas que produzem frutos cilíndricos e redondos. Destacam-se principalmente a Crimson Sweet, a Fairfax e a Charleston Gray.

No mercado, ainda são encontradas cultivares híbridas de melancia, com e sem sementes. Dentre elas, destacam-se: Tiffani, Jetstream, Mirage, Starbrite e Madera.

PREPARO DO SOLO

Fazem-se uma aração profunda e uma gradagem leve, sem pulverizar o solo em demasia. Essas operações devem ser realizadas cerca de um a dois meses antes da semeadura, incorporando-se o calcário dolomítico de acordo com a análise química e de fertilidade do solo.

ADUBAÇÃO

Recomenda-se fazer a análise do solo para uma correta adubação. Não sendo possível a análise do solo, recomenda-se a seguinte adubação mineral por cova: 300 g de sulfato de amônio; 160 g de superfosfato triplo e 120 g de cloreto de potássio.

O adubo orgânico também deve ser colocado na cova, na quantidade de 5 a 10 L/cova de esterco de curral curtido ou 1 a 2 L/cova de esterco de galinha.

Deve-se aplicar ainda, principalmente em solos arenosos, 10 g/cova de FTE BR-12 e 12 g/cova de sulfato de zinco.

ESPAÇAMENTO

O espaçamento utilizado é em função do comprimento das ramas da cultivar. A utilização de espaçamentos maiores favorece o aumento do peso médio dos frutos.

Cultivares como Fairfax e Charleston Gray exigem espaçamentos de 2,0 a 3,0 m entre fileiras por 1,5 a 2,0 m entre covas (1,0 kg de sementes/ha). As cultivares japonesas e a cultivar Crimson Sweet podem ser plantadas em espaçamentos de 2,0 x 1,5 m (0,8 kg de sementes/ha).

PLANTIO

O método mais utilizado é o plantio direto na cova ou no sulco. As dimensões da cova podem ser de 30 x 30 x 30 cm. Na abertura das covas, separar a terra dos primeiros 15 cm e com ela misturar o esterco e os adubos químicos. Colocar esse material no fundo da cova e, sobre ele, a parte retirada originalmente do fundo. Em seguida, semear de três a quatro sementes, distanciadas entre si, no centro da cova, a uma profundidade de 2 a 3 cm.

DESBASTE

DE PLANTAS: O desbaste deve ser feito quando as plantas apresentarem de três a quatro folhas definitivas, eliminando-se as mais fracas e deixando-se duas plantas por cova.

DE FRUTOS: É feito quando os frutos atingem cerca de 10 cm de diâmetro, deixando-se dois a três frutos por planta ou quatro a seis frutos por cova.