

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL OSMÓTICO DURANTE A MATURAÇÃO DE FRUTOS DO MELOEIRO DE VARIEDADES CLIMATÉRICAS E NÃO-CLIMATÉRICAS

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Gabrielle Glayssa Lopes de Oliveira, Luiz Ferreira Coelho Junior, Rute Xavier Franca, Maria Raquel Alcantara de Miranda

O melão (*Cucumis melo* L.) pertence à família Cucurbitaceae que é uma das culturas mais importantes produzida e exportada pelo Brasil. Esta espécie possui genótipos e fenótipos variáveis como as linhagens inodorus e cantaloupensis com diferentes padrões de amadurecimento, a primeira é não climatérica e a segunda, climatérica. Este estudo objetivou avaliar o potencial osmótico (Ψ_s) dos frutos das duas linhagens durante seu amadurecimento. Portanto, foram produzidas mudas da variedade botânica inodorus ou Amarelo da linhagem A5 (não-climatérico) e da variedade reticulatus ou Cantaloupe da linhagem C1 (climatérico). Seis frutos foram colhidos nos diferentes estádios de maturação, levando em consideração os dias após a polinização (DAP), sendo o melão inodorus colhido aos 24, 26, 28, 30, 32 e 34 DAP e o melão cantaloupe colhido aos DAP 18, 20, 22, 24, 26 e 28. Os frutos foram descascados e a polpa processada, centrifugada a 10.000 g por 20 minutos e os sobrenadantes foram avaliados em um osmômetro, de modo que cada amostra foi analisada em duplicata e o Ψ_s expresso em Mega Pascal (MPa). Os frutos da linhagem cantaloupensis apresentavam Ψ_s de 0,27 MPa aos 18 DAP e variando pouco até 28 DAP, quando apresentaram 0,26 MPa. De forma semelhante, os frutos da linhagem inodorus apresentavam Ψ_s de 0,27 MPa aos 24 DAP e variaram pouco até 34 DAP, quando atingiu 0,26 MPa. Portanto, esses resultados não indicam uma associação com os padrões climatérico e não climatérico de amadurecimento dos melões cantaloupensis e inodorus, respectivamente.

Palavras-chave: *Cucumis melo* L.. Cucurbitaceae. Pós-colheita. Qualidade.