

Comunicado 101

Técnico

on line

ISSN 1679-6535
Novembro, 2004
Fortaleza, CE

Foto: Francisco Marto Pinto Viana



Orientações Gerais para o Processamento Mínimo de Melão *Cantaloupe*

Maria do Socorro Rocha Bastos¹
Ricardo Elesbão Alves²

Introdução

A determinação do fluxograma de produção no processamento de alimentos é importante, pois cada etapa deve responder pela padronização dos atributos de qualidade e parâmetros necessários para segurança dos produtos.

O fluxograma de cada produto alimentício deve ser preestabelecido, contendo as operações necessárias para se obter o produto desejado.

Para frutas minimamente processadas, o fluxograma varia de acordo com a espécie e o tipo de produto que o beneficiador pretende obter. Entretanto, a Associação Internacional dos Produtores de Frutas e Hortaliças Minimamente Processadas recomenda o seguinte fluxograma: Recepção → Armazenamento da Matéria-Prima → Descasque → Corte → Lavagem → Drenagem → Peso → Embalagem → Armazenamento do Produto Final → Distribuição.

O melão *Cantaloupe* cultivado no Nordeste, especificamente na Região do Agropolo Mossoró-Açu, é destinado ao

mercado interno e externo, e as pesquisas, em geral, são realizadas para conservação do fruto inteiro. Entretanto, esse tipo de melão apresenta potencial para inserção no mercado de minimamente processados, sendo necessário conhecerem-se os fatores intrínsecos e extrínsecos que podem influenciar a qualidade e segurança do produto final.

Diante do exposto, e considerando-se a ausência de informações e parâmetros, principalmente relacionados à segurança de melões *Cantaloupe* inteiros e minimamente processados no Brasil, este trabalho disponibiliza informações gerais para o processamento mínimo do referido fruto.

Recomendação do Fluxograma de Processamento Mínimo do Melão *Cantaloupe*

Com base nas características do melão *Cantaloupe*, sugerem-se as seguintes etapas para compor o fluxograma de produção do fruto minimamente processado (Fig. 1), descrito em seguida com ilustrações para melhor visualização das etapas.

¹ Eng. de alimentos, D.Sc., Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita 2.270, Pici, Caixa Postal 3761, CEP 60511-510, Fortaleza, CE. E-mail: socorro@cnpat.embrapa.br

² Eng. agrôn., D.Sc., Embrapa Agroindústria Tropical. E-mail: elesbao@cnpat.embrapa.br

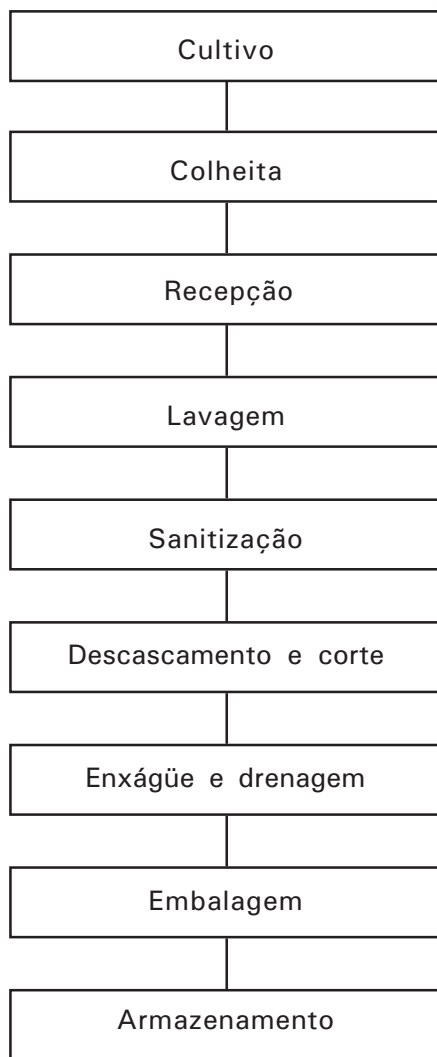


Fig. 1. Fluxograma de melão *Cantaloupe* minimamente processado.

Recepção e Lavagem das Frutas

Os melões *Cantaloupe* devem ser lavados com água corrente por dez minutos (Fig. 2).



Fig. 2. Lavagem dos melões *Cantaloupe* em água corrente.

Sanitização

Nessa etapa sugere-se utilizar sanitizante à base de cloramina orgânica (dicloro S. triacina-triona sódica desidratada) 3% de Cloro Residual Total (CRT). A solução deve ser preparada numa concentração de 1.000 mg L^{-1} de CRT adicionada de 0,1% de Tween 80, com pH corrigido a 6,5 a uma temperatura de 15°C . Após preparada a solução, os melões devem ser imersos por dez minutos em constante agitação e depois drenados para a etapa de descasque e corte (Fig. 3).



Fig. 3. Sanitização de melões *Cantaloupe* em solução de cloro residual total.

Descascamento e Corte

Para descasque e corte dos melões *Cantaloupe*, deve-se adotar a seqüência mostrada na Figura 4. Inicialmente, faz-se o corte nas regiões basal (parte de inserção do pedúnculo) e apical (lado oposto à inserção do pedúnculo) do fruto. Em seguida, faz-se um corte no centro do fruto e retiram-se as sementes. Posteriormente, as cascas devem ser removidas no sentido basal / apical para região equatorial (centro do fruto), procedendo-se, assim, ao corte dos cubos, como apresentado na Figura 4.

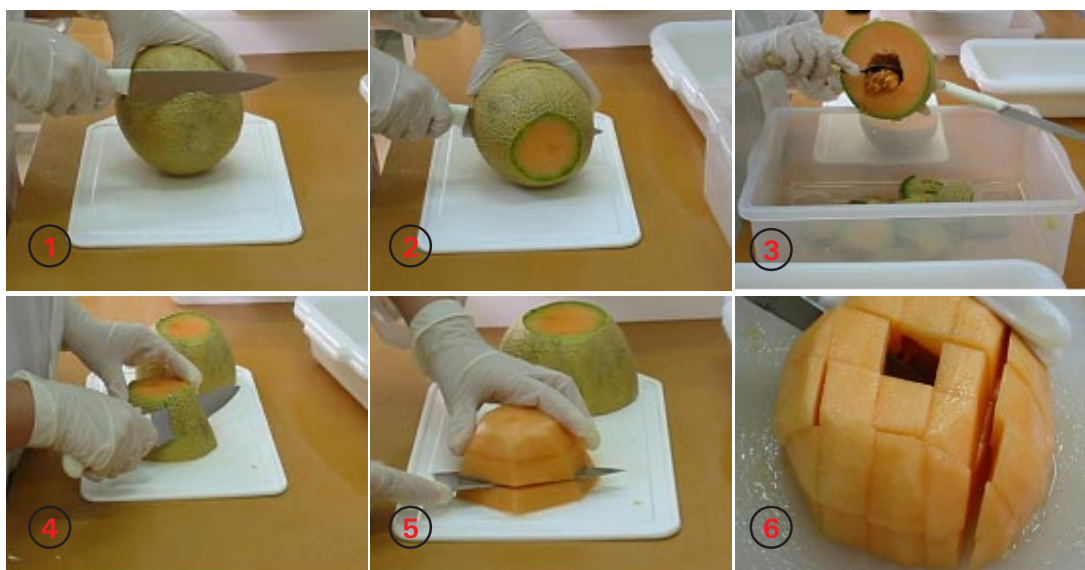


Fig. 4. Sequência do descasque e corte de melões *Cantaloupe*.

Enxágüe e Drenagem

Nessa etapa, os melões minimamente processados devem ser imersos em uma solução de cloramina orgânica a 5 mg.L^{-1} de CRT, à temperatura de 15°C , com pH ajustado a 6,5, por um tempo de 60 segundos (Fig. 5).

A drenagem realizada após o enxágüe deve ser feita em peneiras durante três a cinco minutos, em ambiente com temperatura de 10 a 15°C .



Fig. 5. Sequência do enxágüe e drenagem de melões *Cantaloupe* minimamente processados.

Embalagem

Nessa etapa os melões minimamente processados devem ser acondicionados em caixas de polietileno tereftalato (PET) envolvidas com filme de poli (cloreto de vinila) (PVC), como mostrado na Figura 6. O enchimento das embalagens deve ser realizado em ambiente climatizado (15°C), seguindo as boas práticas de fabricação.



Fig. 6. Sequência do acondicionamento dos melões minimamente processados em embalagens de polietileno tereftalato.

Armazenamento

O armazenamento dos melões minimamente processados deve ser realizado em câmaras a $5 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

A adoção das recomendações relatadas em cada etapa do processamento mínimo de melão proporcionará garantia e segurança do produto final, desde que ele seja produzido nas condições recomendadas.

Comunicado Técnico, 101

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria Tropical

Endereço: Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici,
CEP 60511-110 Fortaleza, CE

Fone: (0xx85) 3299-1800

Fax: (0xx85) 3299-1803 / 3299-1833

E-mail: negocios@cnpat.embrapa.br

1ª edição *on line*: novembro de 2004

Comitê de Publicações

Presidente: Valderi Vieira da Silva

Secretário-Executivo: Marco Aurélio da Rocha Melo

Membros: Henriette Monteiro Cordeiro de Azeredo,
Marlos Alves Bezerra, Levi de Moura Barros, José
Ednilson de Oliveira Cabral, Oscarina Maria Silva
Andrade e Francisco Nelsieudes Sombra Oliveira.

Expediente

Supervisor editorial: Marco Aurélio da Rocha Melo

Revisão de texto: Maria Emília de Possídio Marques

Editoração eletrônica: Arilo Nobre de Oliveira.