



ANÁLISES SENSORIAL E AÇÚCARES DE MELÃO ORANGE (*Cucumis melo*) var. inodorus IRRADIADOS.

KEILA DOS SANTOS COPLE LIMA, ANTONIO LUÍS DOS SANTOS LIMA, MONIQUE CARDOZO, STEFÂNIA PRISCILLA DE SOUZA, RONOEL LUIZ DE OLIVEIRA GODOY.

INSTITUTO MILITAR DE ENGENHARIA

O melão Orange (*Cucumis melo*) var. inodorus é amplamente cultivado no Brasil durante o inverno, principalmente no Nordeste. Entretanto, a sua curta vida útil pós-colheita, dificulta sua comercialização, restando aos produtores o uso de tratamentos alternativos para aumentar sua vida útil. Uma tecnologia, já amplamente testada, cuja eficiência é comprovada em várias aplicações e para diversos tipos de alimentos é a irradiação. O processo consiste na exposição dos alimentos, já embalados ou a granel, a um campo de radiações, por um determinado tempo, com o objetivo de destruir bactérias patogênicas, parasitas, fungos e insetos; ou inibir o processo de maturação de frutos. No Brasil está regulamentado o uso da irradiação em alimentos pela Resolução 21 da ANVISA (Brasil, 2001). As fontes permitidas para emprego em alimentos são os raios gama, raios-X e feixes de elétrons. Para avaliar a aceitação dos frutos irradiados foram realizados testes de análise sensorial. Empregou-se, ainda, a Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) nas análises de açúcares dos frutos. Foram adquiridos, no CEASA do Rio de Janeiro – RJ, Melões Orange provenientes de Mossoró – RN. O processo de irradiação dos frutos ocorreu na Seção de Defesa Nuclear do Centro Tecnológico do Exército (CTEx), localizado em Guaratiba, RJ, através do Irradiador Gama de Pesquisa com fonte de céscio 137, nas doses de 0,5 e 1,0 kGy, com taxa de dose de 1,8 kGy/h. A análise sensorial foi realizada no quinto dia após o tratamento com a irradiação, por 48 provadores não treinados utilizando a Escala do Ideal (*Just Right Escala*). Foram avaliados a adequabilidade da intensidade dos atributos firmeza e sabor (doçura). A escala utilizada apresenta os extremos (-4) extremamente menos macio ou doce que o ideal e (+4) extremamente mais macio ou doce que o ideal; e o (0) zero considerado o tratamento ideal. Os resultados foram avaliados por regressão linear. Após avaliação dos resultados a dose de 0,75 kGy foi considerada a ideal para o atributo firmeza e a dose de 0,2 kGy para o atributo sabor. Nas condições de análise, as doses aplicadas foram suficientes para manter a qualidade sensorial do melão orange. O emprego da irradiação mostrou-se favorável na manutenção dos atributos firmeza e sabor, de acordo com os testes de análise sensorial. Os resultados obtidos por CLAE para açúcares corroboraram com a análise sensorial do atributo sabor. O processamento dos alimentos por irradiação tem se mostrado uma técnica eficaz e segura.

Palavras-chave: melão orange, Just Right Escala, açúcares, CLAE, irradiação.