

## QUALIDADE E COMPOSTOS BIOATIVOS DE MELÕES PRODUZIDOS NO ESTADO DO CEARÁ

*Kellina Oliveira de Souza*<sup>1</sup>; *Milena Maria Tomaz de Oliveira*<sup>1</sup>; *Norma Daniele Barreto*<sup>2</sup>; *Ricardo Elesbão Alves*<sup>3</sup>; *Fernando Antonio Souza de Aragão*<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará; <sup>2</sup>Universidade Federal Rural do Semiárido;

<sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil.

E-mail: [kellina@gmail.com](mailto:kellina@gmail.com)

A cultura do meloeiro no Brasil vem adquirindo expressiva importância econômica em virtude, principalmente, da abertura do mercado externo. Em melão, o termo qualidade tem sido relacionado a diferentes fatores, e uma das variáveis mais estudadas é o conteúdo de sólidos solúveis. A escolha dos frutos de melão pelos consumidores ocorre primeiramente pelo teor de açúcares de sua polpa, considerado o principal aspecto qualitativo. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características químicas e físico-químicas, assim como os compostos bioativos, de frutos de meloeiro produzidos na região do Baixo Jaguaribe, no Estado do Ceará. Foram avaliados os melões Amarelo, Gália, Harper e Cantaloupe Americano, dos híbridos 'Veredinha', '8538', 'Caribbean' e 'Sedna', respectivamente. Os frutos foram colhidos maduros, acondicionados em caixas e transportados para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical, localizado em Fortaleza, CE, onde foram avaliados quanto às seguintes características: Sólidos Solúveis (SS), Acidez Titulável (AT), SS/AT, pH, Açúcares Solúveis Totais (AST), Açúcares Redutores (AR), Vitamina C, Carotenóides Totais (CT), Flavonóides Amarelos (FA) e Antocianinas Totais (AnT). Os maiores teores de AT foram obtidos para o melão Amarelo (0,10%) e os menores para o Harper (0,04%). Houve pequena diferença entre os valores de pH que variaram de 5,68 (Amarelo) a 6,33 (Gália). Os teores de SS estão de acordo com o recomendado para comercialização, ou seja, acima de 10 °Brix. A relação SS/AT variou de 96,42 (Amarelo) até 315,38 (Harper). O conteúdo médio de vitamina C variou de 5,16 mg/100 g (Amarelo) a 14,60 mg/100 g (Cantaloupe Americano). O conteúdo de AST variou de 6,18% (Harper) a 7,06% (Gália). Os FAs foram detectados apenas nos melões Gália e Cantaloupe Americano, com médias de 2,12 mg/100 g e 6,42 mg/100 g, respectivamente, enquanto que os CTs foram detectados nos melões Cantaloupe Americano (1,78 mg/100 g) e Harper (2,19 mg/100 g).

Os resultados encontrados demonstraram que frutos de meloeiro Harper e Cantaloupe Americano se destacam em relação à qualidade e em especial quanto aos teores de SS e a presença de compostos bioativos.

Palavras-chave: *Cucumis melo* L., alimento funcional, melhoramento.

Agradecimentos: Fundeci/BNB, CNPq, Embrapa.