

0058

Métodos alternativos associados ou não à atmosfera modificada passiva no controle da podridão de melão Cantaloupe. Sá¹, C.R.L.; Terao², D.; Silva³, E.O. ¹Secretaria de Agricultura do Ceará. ²Embrapa Semi-Árido. ³Embrapa Agroindústria Tropical. E.mail: daniel.terao@cpatsa.embrapa.br. Alternative methods associated or not to the passive modified atmosphere, in the control of Cantaloupe melon rot.

As podridões pós-colheita ocasionam graves perdas ao melão. Várias estratégias de controle alternativo têm sido avaliadas, visando reduzir, também, os resíduos de agrotóxicos, dentre elas: 1-MCP, Permanganato de potássio (KMnO₄), Cera de Carnaúba e Funginat, associados ou não à atmosfera modificada. Melões Cantaloupe var. Torreón, previamente inoculados com *Fusarium pallidoroseum*, foram embalados em caixas de papelão de 10 Kg. Metade dos frutos inoculados foram submetidos a atmosfera modificada, promovida pela sacola plástica de PEDV X-Tend[®], e a outra metade foi armazenada apenas na caixa de papelão. Os frutos foram, então, armazenados a 3 ± 2°C e 85 ± 2% UR, onde permaneceram por 14 dias. Após esse período retirou-se o X-tend, e os frutos foram armazenados em temperatura ambiente (23 ± 2°C e 90 ± 2% UR). Observou-se, aos 15 dias que os tratamentos com 1-MCP, Cera de Carnaúba e Funginat protegeram os frutos contra a podridão, diferindo estatisticamente da testemunha, independente do uso da atmosfera modificada. Com relação à aparência geral do fruto, destacaram-se os tratamentos com 1-MCP, Permanganato de Potássio e Cera, sendo favorecidos pela associação com a atmosfera modificada. Assim, os resultados sugerem que, os tratamentos em pós-colheita avaliados associados à atmosfera modificada favorecem a conservação pós-colheita de melão Cantaloupe.