

## ASPECTOS PÓS-COLHEITA DA MELANCIA EM RORAIMA-RR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

### POST-HARVEST ASPECTS OF WATERMELON IN RORAIMA-RR: A SYSTEMATIC REVIEW

*Isabela de Souza Batista Guimarães<sup>1</sup>, Nicolas Richard Barroso Silva<sup>2</sup>, Andreyne Karyne Lopes da Silva<sup>3</sup>, Luan Ícaro Freitas Pinto<sup>4</sup>*

**Palavras-chave:** Melancia. Roraima. Desenvolvimento

**Keywords:** Melancia

**Introdução:** A cultura da melancia tem grande importância econômica para Brasil, pois ela é uma das principais culturas produzidas no país sendo cultivada praticamente em várias regiões, visto que seu custo de produção é menor em comparação a produção de outras culturas. Além disso a melancia possui diversos benefícios na alimentação humana, pois a mesma é rica em nutrientes, vitamina C e outros compostos importantes para o ser humano.

Em Roraima a cultura da melancia é bastante viável visto por conta das condições climáticas da região (MEDEIROS, 2007). Contudo para que tenhamos uma ótima produção e frutos de qualidade se faz necessário a utilização de um bom manejo desde o preparo da cultura, na colheita e pós-colheita, e até o momento de comercialização do fruto (DIAZ, 2010).

A presente revisão teve como objetivo relatar sobre a importância da Melancia, de unir informações a respeito da cultura de melancia no Brasil e no estado de Roraima e de relatar as boas práticas de colheita e pós-colheita da melancia.

**Metodologia:** O presente trabalho foi realizado através da coleta de dados de vários autores,

<sup>1</sup> Discente do IFRR, IFRR, Curso superior bacharel em Agronomia, Campus Novo Paraíso, guimaraesisabela063@gmail.com

<sup>2</sup> Discente do IFRR, IFRR, Curso superior bacharel em Agronomia, Campus Novo Paraíso, nicolas.nbarroso@gmail.com

<sup>3</sup> Discente do IFRR, IFRR, Curso superior bacharel em Agronomia, Campus Novo Paraíso, andreynakaryslopes@gmail.com

<sup>4</sup> Orientador, IFRR, Professor EBTT, Campus Novo Paraíso, guimaraesisabela063@gmail.com

selecionando assim partes importantes da cultura da melancia em Roraima, e após a coleta de dados, ocorreu a união de informações. A melancia (*Citrullus lanatus* Thumb. Mansf.) É uma hortaliça originária da África que pertence à família Cucurbitaceae e é cultivada em todo o mundo sendo cultivada nas regiões tropicais e subtropicais do planeta. Ela tem grande importância socioeconômica visto que sua produção tem um menor custo em comparação a outras culturas além de ser realizada com facilidade em seu manuseio, e ainda sendo ainda fonte de renda e empregos para manutenção dos produtores rurais (OLIVEIRA et al., 2012). Além disso o fruto traz consigo uma grande importância na alimentação humana visto que ela é constituída basicamente por água (cerca de 92%), e diante disso ela é um alimento pouco calórico, contudo muito nutritivo. Geralmente a melancia é consumida de forma in natura, contudo seu consumo também é feito em forma de sucos, doces, geleias e entre outros (DIAS, 2010). A cultura da melancia foi introduzida no Brasil a partir do ciclo econômico da cana-de-açúcar, e durante esse evento foi possível observar que o clima brasileiro o solo, temperatura e entre outras condições possibilitava a produção da melancia em todo o país, contudo apenas na década 1990 que houve uma expansão na produção por conta da mudança dos hábitos alimentares da população em busca de uma alimentação mais saudável (LIMA, 2014). Com isso a melancia é cultivada em todas as regiões, onde no nordeste brasileiro principalmente ocorre uma grande importância socioeconômica, visto que a maioria de seus produtores são de pequenas propriedades rurais por conta do “fácil” manejo para a produção deste fruto. Só em 2018 o Brasil ficou em 5º lugar na produção de melancias com cerca de 2,24 milhões de toneladas no qual o Nordeste obteve grande destaque sendo o maior produtor com cerca de 796 mil toneladas (IBGE, 2018).

Durante a expansão da produção de melancia no país, a cultura da melancia é impulsionada no estado de Roraima destacando-se nos municípios de Normandia, Bonfim, Mucajaí, Iracema, Alto Alegre e Boa Vista mostrando boa evolução pela adaptabilidade, em virtude das condições locais, propiciando a produção praticamente o ano todo (MEDEIROS, 2007). A cultura da melancia em Roraima de forma geral é produzida, em sistema convencional de monocultivo com uso de irrigação, onde geralmente se realiza em sulcos. A Produção ocorre durante dois períodos por ano em uma mesma área, onde uma é de agosto a outubro e a outra de janeiro a abril (MEDEIROS, 2007). As áreas de cerrado e mata possuem grande potencial para esta produção no estado de Roraima pois nessas regiões as condições agroclimáticas são

favoráveis para o desenvolvimento vegetativo da cultura e para a qualidade dos frutos e além disso há pontos positivos na produção por conta do número de produtores. Para a comercialização em relação ao tamanho do fruto, ocorre uma preferência nos frutos médio e grandes tanto no estado como na região norte, e com isso a cultivar de melancia mais utilizada é a Crimson Sweet, pois ela se destaca bem em relação a sua adaptabilidade em várias regiões e pela sua aceitação de mercado (MEDEIROS, 2007). Durante o manejo colheita e comercialização do fruto, ocorre percas devido ao mal manuseio, diante isso para que o fruto da melancia seja comercializado com ótima qualidade se faz necessário realizar as práticas de manuseio de colheita e pós-colheita. A colheita da melancia de forma geral ocorre entre 30 a 45 dias após fecundação das flores femininas ou hermafroditas, contudo esse período pode mudar dependendo do cultivar e das condições climáticas. Porém, como a ocorre diversos fatores que podem afetar esse período recomenda-se a adoção de outros indicadores de ponto de colheita como o a observação do secamento da gavinha, mudança na cor do fruto, ou até mesmo teste prático batendo com a mão levemente, pois frutos imaturos possuem um som “metálico” enquanto o maduro constitui de um som oco (ALMEIDA, 2003). Contudo a maneira mais confiável de se confirmar o amadurecimento dos frutos é através de amostras, retirando alguns frutos aleatoriamente e abri-los para observar seu interior, checando aroma, cor e sabor. Após a colheita os frutos devem ser transportados em recipientes adequados para transportar uma maior quantidade de frutos e manuseados com cuidado para não sofrerem muito com batidas, evitando qualquer ferimento.

E além disso recomenda-se que estes frutos após a colheita sejam acondicionados o mais rápido possível em um local seco, ventilado e com sombra (DIAZ, 2010). Esta parte de pós colheita é essencial pois ocorre percas por conta de mal armazenamento, transporte inadequado, não refrigeração adequada e etc. Em relação ao armazenamento, as melancias são sensíveis ao frio pois se deixadas constantemente em ambientes com temperaturas muito baixas ocorre a presença de manchas castanhas na casca, mal odor, incidência de doenças e perda de cor avermelhada da polpa. Diante disso recomenda-se que a temperatura mínima seja de no mínimo de 5°C se forem armazenadas em curto período de tempo, contudo se forem a longo prazo utiliza-se no mínimo 10°C (CORTEZ, 2002). Em relação ao condicionamento destes frutos, eles devem ficar protegidos e de forma geral podem ser colocados em embalagens novas e limpas e que suportem o peso do fruto. Além disso elas podem ser

acondicionadas a granel, contudo as embalagens ou lotes condicionados a este modo devem estar isentos de corpos estranhos (DIAZ, 2010).

**Resultados e Discussão:** Esperamos que através deste trabalho ocorra o auxílio de estudos da cultura da melancia em Roraima.

**Conclusões ou Considerações Finais:** Diante as informações destacadas podemos observar a importância do bom manuseio na colheita e pós-colheita da melancia, evitando assim perda na comercialização através da redução de danos que outrora são sofridos pelo transporte inadequado, mal manuseio na colheita, e mal acolhimento destes frutos. Além disso, observamos a importância produção da cultura da melancia no Brasil e no estado de Roraima que vem crescendo constantemente e que auxilia na geração de renda de vários produtores rurais da região.

**Financiamento:**

**Agradecimentos:**

**Bibliografia:** ALMEIDA, D. P. F. **Cultura da Melancia**. Faculdade de ciências, Universidade do porto. 2003. 9 p.  
CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. 1 ed. Brasília: Embrapa, 2002, v.1., 428 p.  
DIAS, R. de C.S.; RESENDE, G.M. **Sistema de produção de melancia**. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2010. (Embrapa Semiárido. Sistema de produção, 6). Disponível em:<<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Melancia/SistemaProducaoMelancia/socioeconomia.htm>>. Acesso em: 20 de outubro de 2023.  
MEDEIROS, R.D.; HALFELD-VIEIRA, B. de A. **Cultura da Melancia em Roraima**. Boa Vista: Embrapa Roraima; Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007.  
IBGE. SIDRA. **Produção Agrícola Municipal**. 2018. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5457>>. Acessado em: 20 de outubro de 2023.  
LIMA, M. F. **Cultura da melancia**. Brasília DF: Embrapa, 2014. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1026847>>. Acesso em: 21 de outubro de 2023.  
OLIVEIRA, P. G. F.; MOREIRA, O. C.; BRANCO, L. M. C.; COSTA, R. N. T.; DIAS, C. N. **Eficiência de uso dos fatores de produção água e potássio na cultura da melancia**

**irrigada com água de reuso.** Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental, v. 16,  
p. 153-158, 2012.