Melões

Cucumis melo

Melões

As margens do Rio Niger em Guiné-Bissau na África são o centro de origem e de diversidade do melão. Estudos arqueológicos mostram o cultivo do melão no Irã, antiga Pérsia, 5400 anos AC. O melão chegou ao Brasil com a escravidão e depois com os imigrantes europeus. A maior parte do melão consumido no Brasil foi, durante muitos anos, importada. Hoje o Brasil é um grande produtor e exportador de melão, com a produção concentrada no Nordeste.
O local ideal para a produção de melão é quente, seco, muito ensolarado, com água para irrigação. O melão é classificado, pelos pesquisadores agrícolas, como hortaliça ou olerícola por seu ciclo curto e o plantio em canteiros e estufas, e como fruta no consumo, por seu gosto doce e tipo de consumo.

Os melões pertencem à mesma família botânica da melancia, do pepino, da abóbora – *Cucurbitaceae*. Os melões que consumimos no Brasil pertencem às espécies botânicas *Cucumis melo* var. *reticulatus* Ser., *Cucumis melo* var. *cantaloupensis* Naud., *Cucumis melo* var. *inodorus* Naud. e *Cucumis melo* var. *saccharinus* Naud e do resultado do cruzamento entre essas espécies.

Os melões que consumimos como fruta podem ser organizados em dois grupos varietais: aromático e inodoro.
O grupo aromático engloba as variedades de melão cheirosas, climatéricas (metabolismo intenso após a colheita), com abscisão da base do pedúnculo quando bem maduras, com casca rugosa ou reticulada com diferentes desenhos, polpas de diferentes colorações, com e sem suturas. Os belos desenhos reticulados na casca são o resultado da suberização e lignificação das fissuras, que se desenvolvem com o crescimento do fruto e abrigam um grande número de lenticelas.
O grupo inodoro reúne as variedades de melão sem aroma, não climatéricas (baixo metabolismo pós-colheita), sem abscisão da base do pedúnculo quando maduro, casca lisa ou enrugada, polpa branca ou amarela.
Os melões do grupo aromático exigem maiores cuidados pós-colheita. Eles perdem água rapidamente e o seu tempo de prateleira é menor que os melões do grupo inodoro.

O esforço de garantia de sabor por produtores brasileiros revolucionou a produção e o consumo de melão no Brasil nos últimos anos. A garantia de sabor exige maior tempo de produção, para que a colheita seja feita depois do completo amadurecimento do fruto, resfriamento rápido do fruto após a colheita, manuseio cuidadoso, armazenamento e transportes refrigerados. Hoje o melão brasileiro tem a marca e a garantia de sabor do produtor e a confiança do consumidor.

Conheça aqui a beleza e a diversidade dos nossos melões.

Melões. Cartilha Técnica 13. São Paulo. 2016. 24 p. CEAGESP - Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo. Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento.

Ilustrações	Bertoldo Borges Filho
Design	Lisandro Michel Barreiros
Fotografia	Lilian Uyema Mateus
Telefone	(11) 3643-3825 / 3643-3890
Email	cqh@ceagesp.gov.br
Tiragem	10.000 exemplares
Distribuição	gratuita
Publicação	Dezembro de 2016

Conteúdo disponível para download

Índice

Melões 2

Características das variedades 4

Amarelo 6

Caipira 8

Cantaloupe 10

Charentais 12

Dino 14

Gália 16

Net Melon 18

Orange 20

Pele de Sapo 22

Características das variedades

Melões Aromáticos

Atributos	Caipira	Cantaloupe	Charentais
Cor da casca	Amarela	Verde	Verde
Cor da polpa	Alaranjada	Salmão	Laranja
Formato	Alongado	Ovalado / arredondado	Ovalado / arredondado
Presença de gomo	Com	Sem	Com
Textura casca	Lisa	Reticulado alto	Reticulado alto

Atributos	Gália	Net Melon	Orange
Cor da casca	Amarelada	Verde	Creme/ amarelada
Cor da polpa	Verde	Verde	Laranja
Formato	Arredondado	Arredondado	Arredondado
Presença de gomo	Sem	Sem	Sem
Textura casca	Reticulado baixo	Reticulado alto	Lisa

Melões Inodoros

Atributos	Amarelo	Dino	Pele de sapo
Cor da casca	Amarela	Creme	Verde
Cor da polpa	Branca	Branca	Branca
Formato	Arredondado / ovalado	Arredondado	Ovalado
Presença de gomo	Sem	Sem	Leve
Textura casca	Ondulada	Lisa	Ondulada com estrias

abscisão do pedúnculo

Com Sem

Metabolismo pós-colheita

Baixo Médio Alto

Perda de água

Alta Baixa

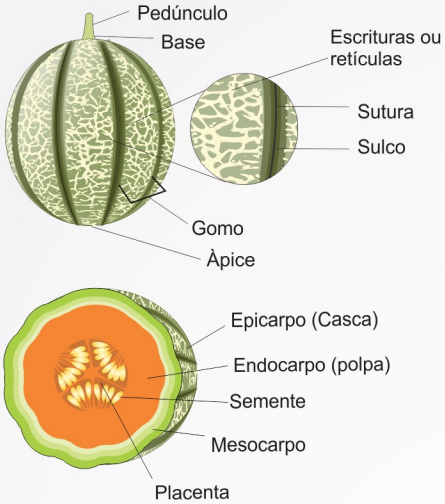
Durabilidade

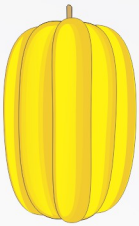
Baixa Alta

Conservação

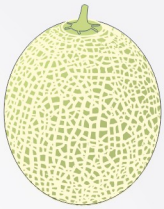
Temperatura °C

Umidade relativa %



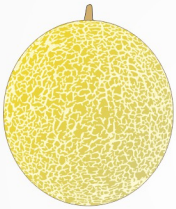


Caipira



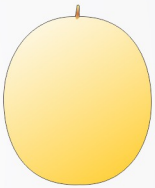
Cantaloupe

Charentais

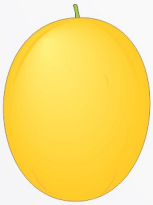


Gália

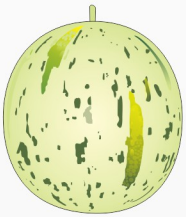
Net Melon



Orange



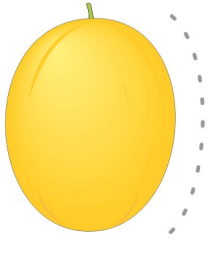
Amarelo



Dino

Pele de Sapo

Amarelo



Sem abscisão

Durabilidade alta

Metabolismo baixo

T°C 10

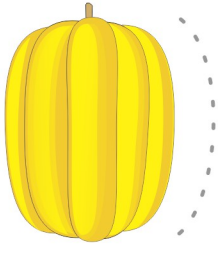
Perda de água baixa

UR% 85 a 90

Amarelo

Inodoro

Caipira



Com abscisão

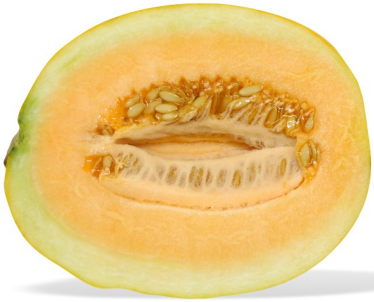
Durabilidade baixa

Metabolismo médio

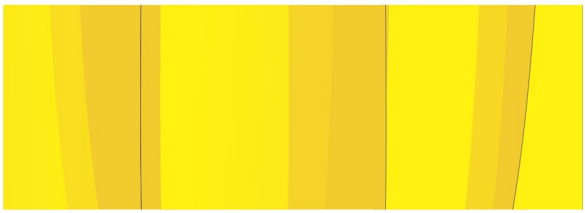
T°C 10

Perda de água alta

UR% 90 a 95

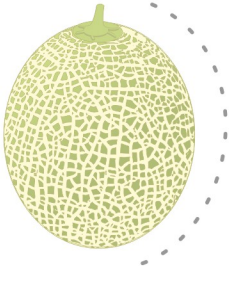


Caipira



Aromático

Cantaloupe



Com abscisão

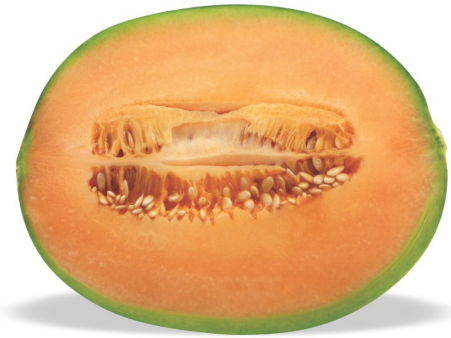
Metabolismo médio

Perda de água alta

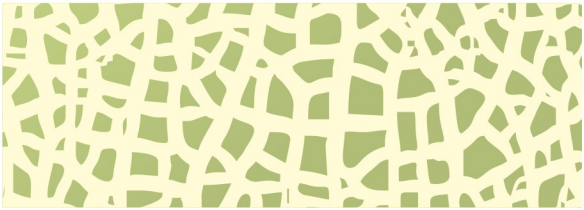
Durabilidade baixa

T°C 2

UR% 90 a 95

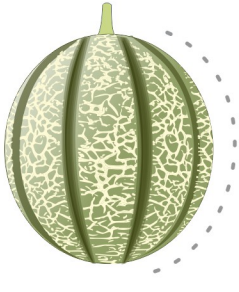


Cantaloupe



Aromático

Charentais



Com abscisão

Metabolismo alto

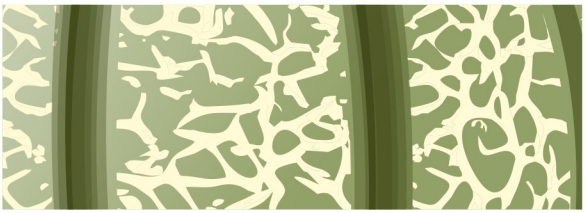
Perda de água alta

Durabilidade baixa

T°C 2

UR% 90 a 95

Charentais



Aromático

Dino

Sem abscisão

Durabilidade alta

Metabolismo baixo

T°C 10

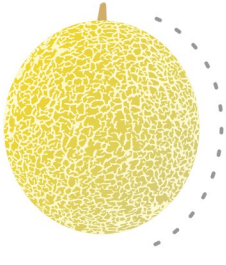
Perda de água baixa

UR% 85 a 90

Dino

Inodoro

Gália



Com abscisão

Durabilidade baixa

Metabolismo médio

T°C 7

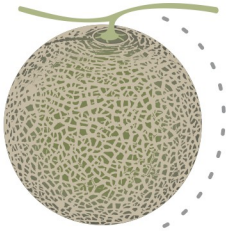
Perda de água alta

UR% 90 a 95

Gália

Aromático

Net Melon



Com abscisão

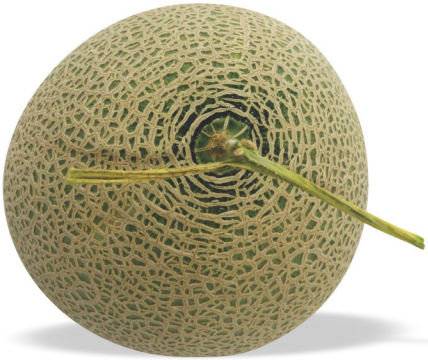
Durabilidade baixa

Metabolismo alto

T°C 2

Perda de água alta

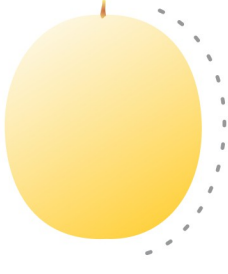
UR% 90 a 95



Net

Aromático

Orange



Com abscisão

Durabilidade baixa

Metabolismo alto

T°C 7

Perda de água alta

UR% 90 a 95

Orange

Aromático

Pele de sapo

Sem abscisão

Durabilidade alta

Metabolismo baixo

T°C 10

Perda de água baixa

UR% - 85 a 90

Pele de sapo

Inodoro

Patrocínio

agrícola Famosa

aruá
tecnologia de pós-colheita e tratamento de frutas

GS1 Brasil
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE AUTOMAÇÃO

Itaueira agropecuária S/A

syngenta

Realização

HORTIBRASIL®

CEAGESP