

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA POLPA DO MELÃO COROÁ (*SICANA ODORIFERA NAUD*).

Pedro Sanches dos Reis^{1,2*} (PG), Sérgio Luis C. Ferreira¹ (PQ), , Rosemary D. S. Carvalho^{1,2} (PG), Maria de Fátima Bomfim Conceição (TC)². pepeudabahia@hotmail.com

1 Programa de Pós-Graduação em Química Instituto de Química. Universidade Federal da Bahia. Rua Barão de Geremoabo. Campus de Ondina. CEP 40170-115. Salvador, Bahia, Brasil.

2. Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia. Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos. Rua Barão de Geremoabo. Campus de Ondina. CEP 40170-115. Salvador, Bahia, Brasil.

Palavras Chave: Melão coroá, composição centesimal, cucurbitaceae.

Introdução

O desconhecimento dos princípios nutritivos dos alimentos induz ao mau aproveitamento, o que ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares¹. Um interessante membro da família Cucurbitaceae, a *Sicana odorifera* Naud (sin. *Curcubita odorifera* Vell.), uma planta trepadeira, cujo fruto pouco conhecido no Brasil de nome popular melão coroá ou melão caboclo, exibe um intenso e agradável aroma foi objeto de estudo desse trabalho.

Motivado pelo fato de ser a Região Nordeste uma grande produtora de melão, este estudo propõe determinar a composição centesimal do melão coroá, bem como compará-la com outras espécies bastante conhecidas do fruto.

Resultados e Discussão

Foram analisados 3 diferentes espécies de melão de frutos maduros: melão coroá (*Sicana odorifera* Naud), cultivados no município de São Felipe no Estado da Bahia, melão amarelo (*Cucumis melo* L var inodorus) e melão pele de sapo (*Cucumis melo* L. var inodorus), ambos cultivados no município de Mossoró no Estado do Rio Grande do Norte. 5 amostras de cada espécie de melão foram separadas e tiveram suas polpas homogêneas em um multiprocessador para a realização das análises de umidade. Para as determinações, utilizaram-se os métodos da AOAC². A fração Nifext foi obtida pelo cálculo da diferença das outras frações analisadas. O valor calórico total foi calculado a partir da soma das calorias correspondentes para proteínas, lipídeos e carboidratos (Nifext). Os resultados foram expressos de forma integral.

Os resultados das determinações analíticas estão apresentados na Tabela 01. O melão coroá dentre as variedades de melão analisadas, apresentou o maior valor energético 35,26 kcal/100g de fruto maduro, valor duas vezes maior que se comparado aos outros melões.

Um grande problema para o setor de agroindústria brasileira para a comercialização de

melões é certamente a baixa vida útil, pelo fato desses frutos apresentarem cascas frágeis e mais permeáveis ao vapor de água. O melão coroá apresenta casca bastante rígida, protegendo-o, assim, grandes perdas por desidratação, impactos, amassamentos e outras injúrias mecânicas.

Tabela 1. Resultado da composição centesimal de diferentes espécies de melões de amostra *in natura* da polpa dos frutos maduros.

	Melão Coroá	Melão Pele de Sapo	Melão Amarelo
Umidade*	90,4 ± 0,2	96,12 ± 0,03	95,02 ± 0,13
Cinzas*	1,06 ± 0,05	0,37 ± 0,01	0,47 ± 0,01
Proteínas*	0,91 ± 0,02	0,87 ± 0,04	0,31 ± 0,03
Carboidratos Totais*	7,41 ± 0,10	2,49 ± 0,03	4,1 ± 0,1
Lipídeos*	0,22 ± 0,02	0,15 ± 0,01	0,10 ± 0,03
Valor Calórico Total (Kcal)	35,26	14,79	14,44

* Valores calculados para porção de 100g em triplicatas das amostras (média ± DP)..

Conclusões

O consumo e a produção do melão coroá devem ser incentivados, uma vez que, esta fruta apresenta características bastante apreciadas. Sua composição centesimal até hoje não foi divulgada na literatura por quaisquer pesquisadores de composição de melão no Brasil.

Agradecimentos

CNPq-Brasil. PRONEX.

¹Godim, J. A. M. et al, *Ciênc. Tecnol. Aliment.* **2005**,25(4): 825-827.

²Association of Official Analytical Chemists. *Official Methods of Analysis*. 16th Arlington, AOAC, 1996.