



Melão

O melão (*Cucumis melo* L.) pertence à família das Cucurbitáceas, a mesma da melancia, abóboras e pepino. Trata-se de uma hortaliça que possui hábito rasteiro e ciclo curto. Comercialmente o melão é em geral classificado como fruta, sendo uma das mais consumidas no mundo por apresentar sabor e textura agradáveis. Seu consumo traz uma série de benefícios à saúde por ser fonte de fibras, vitaminas, sais minerais e apresentar baixo valor energético. O fruto tem propriedades calmantes, refrescantes, diuréticos e laxantes.

Existem diferentes tipos de melão, sendo os dois mais conhecidos o melão do tipo amarelo e do tipo pele de sapo.

Além desses, existem ainda os tipos cantaloupe, charentais, gália e orange.

Nordeste da África, Oriente Médio e Sudoeste da Ásia são os prováveis centros de origem do melão. Relatos indicam o seu cultivo há pelo menos 4 mil anos no antigo Egito e 3 mil anos na Ásia. Posteriormente, gregos e romanos introduziram na Europa e, no ano de 1494, Colombo, em sua viagem para a América, promoveu o início do cultivo na América Central, precisamente no Haiti. A partir do século 16, o cultivo de melão se espalhou pelo continente Americano.

Até o início da década de 1960, os moradores da zona rural cultivavam, ba-

sicamente, um melão do tipo caipira, muito suculento e perfumado, que era plantado no meio de outras culturas. Naquela época, o Brasil importava da Espanha e do Chile. Os primeiros cultivos comerciais de melão no Brasil foram iniciados no início da década de 1960, estabelecendo-se principalmente nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul. Devido às condições climáticas desses dois estados, desfavoráveis para o desenvolvimento da cultura, não houve uma expansão das áreas de produção e, entre as décadas de 1970 e 1980, houve a transferência do cultivo para a região Nordeste, que tornou-se uma das maiores exportadoras de melão do mundo.

BRASIL EM 50 ALIMENTOS

MELÃO



PRINCIPAIS TIPOS DE MELÃO



AMARELO



PELE DE SAPO



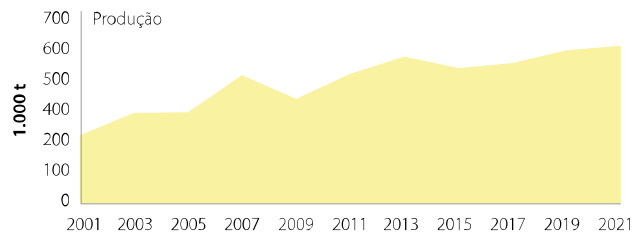
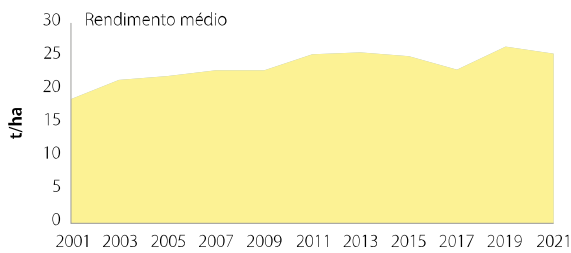
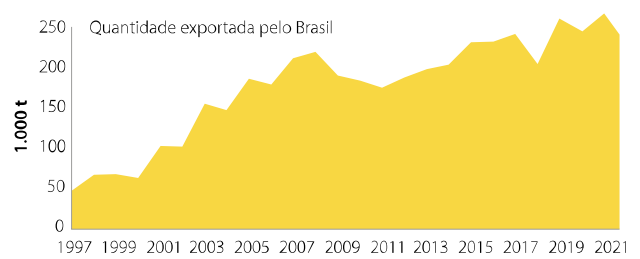
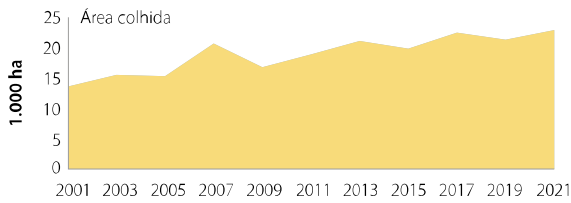
CANTALOUPE AMERICANO



CHARRENTAIS



GÁLIA



Consumo per capita no Brasil



Fonte: Adaptado de IBGF (2021b).

Sucesso da produção no Nordeste

O cultivo comercial de melão no Brasil teve o primeiro grande salto quando a produção migrou das regiões Sul e Sudeste para o Nordeste, nas décadas de 1970 e 1980, mais precisamente para o Submédio do Vale do Rio São Francisco. Naquele momento, o cenário vigente era de deficiência de conhecimentos tecnológicos e de infraestrutura. Diante dessa situação, em 1975, como forma de apoio ao desenvolvimento da agricultura regional, o governo federal criou em Petrolina, PE, um centro de pesquisas da Embrapa, possibilitando pesquisas nos mais variados temas, entre as quais diversificação da fruticultura e olericultura.

Em 1983, com a inauguração de um escritório da Cooperativa Agrícola de Cotia (CAC) em Juazeiro, BA, tem-se o marco principal do início do estabelecimento da cultura na região Nordeste. A cooperativa teve como objetivo assentar agricultores familiares para o cultivo de frutas, entre as quais o melão. Ao longo do tempo, a cadeia produtiva do melão foi, com base em muitas pesquisas, se adaptando e se ajustando às condições da região. Dessa forma, as produtividades médias obtidas, que eram de aproximadamente 6,3 t/ha de fruto comercializável, saltaram para 26,0 t/ha, atualmente. Houve também aumento na área de produção. Em três décadas, de uma área plantada de menos de 7.000 ha, hoje em dia, são cultivadas cerca de 25.000 ha.

A partir da década de 1990, um novo polo de produção de melão surgiu entre os estados do Rio Grande do Norte e Ceará, firmando-se, juntamente com o

Submédio do Vale do Rio São Francisco, como os principais polos de produção de melão. Esses dois polos são hoje responsáveis por 91% de toda a produção nacional. Vale salientar-se que grande parte da produção é exportada para o mercado europeu, proporcionando divisas importantes para a economia regional.

Novos paradigmas

Ao longo da história, para a produção de melão, têm sido utilizadas sementes de cultivares importadas de empresas privadas e que se adaptaram à região. Todavia, por meio do programa de melhoramento de melão da Embrapa, nas últimas décadas a empresa vem contribuindo para trazer ao mercado variedades com diferentes características, como alto vigor, resistência a doenças e uma boa resistência na pós-colheita. Até hoje foram lançados quatro materiais: as cultivares Eldorado – tipo Amarelo (1988); BRS Araguaia – tipo Amarelo (2011); BRS Açú – tipo Pele de sapo (2017); e BRS Anton – tipo Amarelo (2019).

Hoje é uma realidade o uso de bactérias, fungos e parasitoides no controle de pragas e doenças do meloeiro

A evolução no uso da água na cultura do melão é um fator de destaque. No início, a água era fornecida às plantas por meio de sulcos paralelos às linhas de plantio, por onde se movimentava ao longo do declive. Esse sistema apresentava uma série de limitações e baixa eficiência. Aos poucos, com a evolução tecnológica, essa prática foi sendo substituída pela irrigação por gotejamento. Nos dias de hoje, todo o cultivo de melão é feito utilizando-se esse tipo de irrigação localizada. Com isso, tem-se uma maior eficiência, baixo consumo de água e, conseqüentemente, maior sustentabilidade para o meio ambiente.

O manejo de pragas e doenças do meloeiro também sofreu grandes mudanças com o passar dos anos. A partir do início dos anos 2000, em virtude do aumento dos danos causados por mosca-minadora e mosca-branca, os produtores do Rio Grande do Norte e Ceará passaram a adotar o uso da manta agrotêxtil para cobrir as mudas recém-plantadas. Essa barreira física impede que esses insetos entrem em contato com as plantas. Basicamente metade do ciclo da cultura fica protegida com a manta, que é retirada apenas na fase de florescimento, para viabilizar a polinização das flores pelas abelhas. Esse manejo permitiu reduzir largamente o número de pulverizações de inseticidas.

Controle biológico

O crescimento da adoção do controle biológico é outro marco recente na cultura do melão. Hoje é uma realidade o uso de bactérias, fungos e parasitoides no controle de pragas e doenças do

Foto: Tiago Costa Lima



meloeiro. Dentre estes, destaca-se o parasitoide *Neochrysocharis formosa*, uma pequena vespa utilizada para o controle da mosca-minadora. Para esse produto chegar ao mercado, foram mais de 15 anos de pesquisa em universidades e na Embrapa, que, junto com a iniciativa privada, permitiu tornar-se uma realidade. Hoje, há liberação desse inimigo

natural em mais de 10.000 ha de melão para o controle da mosca-minadora.

Mais produtividade e qualidade

Em vista ao futuro, vários são os desafios que a ciência estará enfrentando no

sentido de aumentar a produtividade e ao mesmo tempo melhorar a qualidade do produto. Isso tudo sem esquecer da questão ambiental, principalmente em termos de conservação dos recursos naturais, redução das emissões dos gases prejudiciais ao ambiente e melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores dentro da cadeia produtiva do melão.

BRASIL EM 50 ALIMENTOS

Foto: Tiago Costa Lima



Foto: Leandro Lobo



Foto: iullia_n (AdobeStock)



Foto: Deyan Georgiev (AdobeStock)



Foto: Budimir Jevtic (AdobeStock)



Foto: Márcia Luzia Santos do Carmo

