

AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO E QUALIDADE DE HÍBRIDOS DE MELÃO CANTALOUPE

Django Jesus Dantas

Pós-graduando do curso de doutorado em Fitotecnia, do Departamento de Ciências Vegetais da Universidade Federal Rural do Semi Árido. BR 110, Km 47, Bairro Presidente Costa e Silva, CEP 59628-680 - Mossoró, RN – Brasil E-mail: djdagr@hotmail.com

Vander Mendonça

Prof. D. Sc. do Departamento de Ciências Vegetais da Universidade Federal Rural do Semi Árido. BR 110, Km 47, Bairro Presidente Costa e Silva, CEP 59628-680 -Mossoró, RN – Brasil E-mail: vander@ufersa.edu.br Bolsista de Produtividade do CNPq – Nível 2

Glauber Henrique de Sousa Nunes

Prof. D. Sc. do Departamento de Ciências Vegetais da Universidade Federal Rural do Semi Árido. BR 110, Km 47, Bairro Presidente Costa e Silva, CEP 59628-680 - Mossoró, RN – Brasil E-mail: glauber@ufersa.edu.br Bolsista de Produtividade do CNPq – Nível 2

Isaias Porfírio Guimarães

Pós-graduando do curso de doutorado em Fitotecnia, Departamento do Departamento de Ciências Vegetais da Universidade Federal Rural do Semi Árido. BR 110, Km 47, Bairro Presidente Costa e Silva, CEP 59628-680 - Mossoró, RN – Brasil E-mail: isaiasporfíria@yahoo.com.br

Débora Jesus Dantas

Pós-graduanda do curso de doutorado em Produção Vegetal, do Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias (CCTA)-Universidade Estadual Norte Fluminense Darcy Ribeiro - Av. Alberto Lamego, 2000 - Horto, CEP 28013-602 Campos dos Goytacazes, RJ E-mail: deborauenf@hotmail.com

RESUMO - O objetivo do presente trabalho foi avaliar híbridos de melão Cantaloupe quanto aos aspectos produtivos e qualitativos. Foram avaliados nove híbridos em dois experimentos em blocos casualizados com quatro repetições instalados no município de Baraúna. A parcela foi constituída por uma linha de 15 metros. As características avaliadas foram: produtividade, peso médio do fruto, proporção da cavidade interna, espessura da polpa, firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, aparências externa e interna. Os híbridos HC-101, HC-121, HC-300 e Hy Mark com elevada produtividade e valores de peso médio do fruto, firmeza da polpa e teor de sólidos solúveis totais em níveis comerciais foram os mais promissores do grupo avaliado.

Palavras-chave: *Cucumis melo*, *Liriomyza sativae*, seleção, produtividade.

EVALUATION OF YIELD AND QUALITY OF CANTALOUPE MELON HYBRIDS

ABSTRACT – The objective of this work was to evaluate cantaloupe melon hybrids with relation to yield and quality. Were evaluated nine hybrids in two experiments carried out in randomized blocks designs with four replications in Baraúna city, Rio Grande do Norte State. The plot was consisted of one line of 15 meters. The traits assessing were yield, average weight fruit, intern cavity proportion, thickness pulp and firmness pulp. The hybrids HC-101, HC-121, HC-300 and Hy Mark were promissory because had high yield and estimates of firmness of the pulp, content soluble solids to market.

Key words: *Cucumis melo*, *Liriomyza sativae*, selection, productivity.

INTRODUÇÃO

Atualmente, o meloeiro é uma das olerícolas de maior expressão econômica e social para a região Nordeste do Brasil. O cultivo do melão não proporciona apenas benefícios econômicos, mas também benefícios sociais, pois garante cerca de 40 mil empregos diretos e indiretos (BRASIL, 2003). O sucesso da cultura no Nordeste se deve às condições ótimas de clima para o seu desenvolvimento (intensidade e duração de luminosidade, temperatura alta e precipitação pluviométrica baixa) (SILVA et al., 2002). Essas condições garantem um excelente desenvolvimento de toda a planta, proporcionando elevadas produções e alta qualidade do fruto.

Dentro das variedades estão os tipos de melão, sendo que os mais comercializados no Brasil são: Amarelo, Honey Dew, Pele de sapo, Cantaloupe, Gália e Charentais. Esses tipos de

híbridos podem ser cruzados entre si e na verdade existe uma continuidade entre eles. As diferentes características fenotípicas dos tipos de melão podem ser combinadas e exploradas nos programas de melhoramento dessa cultura, propiciando a produção de genótipos superiores.

O melão tipo Cantaloupe, produzido em todo o mundo, é de origem norte-americana. Caracteriza-se pela forma esférica, reticulação intensa em toda a superfície, polpa salmão e aroma muito forte (MENEZES et al., 1998). Segundo Pitrat (2000) o melão Cantaloupe pertence à variedade botânica *reticulatus*.

No Agropolo Mossoró-Assu são produzidos vários tipos comerciais de melão, como: Amarelo, Pele de sapo, Cantaloupe, Gália e Charentais. O melão do tipo Cantaloupe, considerado como melão nobre, tem incrementado sua área de cultivo, principalmente em empresas que têm a estrutura de refrigeração. Em 2002, no período de setembro a dezembro, cerca de 7,0% do

melão exportado pelo porto de Natal foi do tipo Cantaloupe (SALES JÚNIOR et al., 2006).

O sucesso da cultura do melão em parte está diretamente associado aos programas de melhoramento genético, nos quais um dos objetivos é o desenvolvimento de genótipos adaptados às diversas condições de cultivo, visando contornar problemas relacionados às principais doenças, produtividade e qualidade de frutos. Em razão disso, as empresas sementeiras têm lançado, anualmente, um grande número de novos híbridos. Todavia, a adoção de qualquer um desses híbridos sem uma prévia avaliação da produção, qualidade e a vida útil pós-colheita pode comprometer o comércio com o mercado externo, uma vez que o consumidor europeu é extremamente exigente na qualidade das frutas consumidas (NUNES *et al.*, 2004).

Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar híbridos de melão Cantaloupe quanto aos aspectos produtivos e qualidade de frutos.

MATERIAL E MÉTODOS

Os experimentos foram realizados em duas fazendas do município de Baraúna no período de agosto a outubro de 2003. O município de Baraúna está situado a 30 km de Mossoró, localizado a latitude sul de 5° 05', longitude 37° 38' a oeste de Greenwich e tem 95,0 m de altitude acima do nível do mar. As análises do solo e da água das duas fazendas estão apresentadas nas Tabelas 1 e 2.

Foram avaliados os híbridos HC-101, HC-121, HC-300, HC-315, HC-338, HC-352, Acclaim e Hy Mark. Todos são híbridos simples do tipo Cantaloupe, andromonóicos e com polpa salmão.

Nos dois experimentos, o preparo do solo constou de uma aração e uma gradagem, seguido de sulcamento em linhas, espaçadas de 2,0 m com profundidade de aproximadamente 20 cm. A adubação na Fazenda Santa Rita consistiu de adubação de fundação (em kg/ha) com 130 N, 270 K₂O e 85 de P₂O₅ e 12 t.ha⁻¹ de esterco bovino. Na adubação de cobertura as fontes de minerais fornecidas via água de irrigação, em kg/ha, foram: 450 de KCl, 120 de Uréia, 450 de CaNO₃ e 210 de H₃PO₄. Na Fazenda Agrosafra foram aplicadas, na fundação, 10 t.ha⁻¹ de esterco bovino, formulação (6-24-12) = 450 kg.ha⁻¹, superfosfato simples = 90 kg.ha⁻¹ e calcário = 90 kg.ha⁻¹. Os adubos foram aplicados nos sulcos de plantio e incorporados com enxada rotativa. As adubações de cobertura foram realizadas em fertirrigação, diariamente, seguindo a necessidade da cultura. As quantidades totais utilizadas no final do ciclo foram as seguintes: nitrato de amônio = 360 kg.ha⁻¹, cloreto de potássio = 360 kg.ha⁻¹, uréia = 150 kg.ha⁻¹ e ácido fosfórico = 30 L.ha⁻¹.

A semeadura foi realizada em bandejas de isopropileno com 128 células. O transplantio foi realizado 15 dias após a semeadura. Foram realizadas capinas manuais até 30 dias após o transplantio. O controle fitossanitário foi feito aplicando-se inseticida semanalmente até 35 dias após o transplantio para combater a mosca-branca.

Utilizou-se o delineamento em blocos casualizados com quatro repetições e a unidade experimental correspondeu a uma linha de 15,0 metros. Em todos os experimentos foi utilizada a irrigação localizada por gotejamento. O espaçamento utilizado foi de 2,0 x 0,5 m, com uma planta por gotejador.

Características avaliadas

Produtividade: obtida através de pesagens de todos os frutos provenientes da área útil da parcela, expresso em kg.ha⁻¹; Número de frutos: obtido pela contagem do número de frutos da parcela, expresso em número de frutos por hectare; Peso médio do fruto: obtido pela soma total dos pesos dos frutos dividida pelo número de frutos, em g; Espessura da polpa: mediu-se com uma régua a espessura da polpa de cada um dos lados da metade do fruto, calculando-se a média dessas duas medidas, em cm; Proporção da cavidade interna: foram medidas por régua graduada a cavidade interna e o comprimento latitudinal do fruto. A razão entre essas medidas multiplicada por 100 constituiu-se a proporção da cavidade interna, em %; Firmeza da polpa: foi determinada no mesocarpo pela resistência à penetração, utilizando-se penetrômetro manual Tr FT 110, 11 lb, com valor máximo de leitura e haste de ponta cilíndrica de 8,0 mm de diâmetro. O fruto foi dividido longitudinalmente em duas partes, sendo que em cada uma delas procederam-se duas leituras na região mediana da polpa para estimativa da firmeza. Os resultados foram obtidos em lb.pol⁻² e convertidos para Newton (N) multiplicando-se por 4,45; Teor de sólidos solúveis totais: foi determinado através de refratometria digital, modelo Atago PAL-L (0-53%), com compensação de temperatura automática (escala de 0 a 32%), pela retirada de uma fatia de cada um dos frutos, cortada longitudinalmente. Em seguida, procedeu-se a homogeneização da fatia em um liquidificador industrial. O suco obtido após o processamento foi coado com papel de filtro em um erlenmeyer. Foram retiradas algumas gotas com uma pipeta e realizou-se três leituras, através das quais se encontrou o valor médio da parcela. Os resultados foram expressos em °brix.

Para as medições da espessura da polpa, proporção da cavidade interna, firmeza da polpa e teor de sólidos solúveis totais foram amostrados oito frutos por parcela.

Análises estatísticas

As análises de variância dos dois ensaios foram realizadas, em princípio, isoladamente, por experimento, conforme Ramalho et al., (2000). Posteriormente, foi feita a análise conjunta dos dois experimentos. Essa análise foi efetuada utilizando as médias dos híbridos, com posterior multiplicação dos quadrados médios pelo número de repetições.

A análise de variância conjunta considerou todos os efeitos fixos, com exceção do efeito de blocos dentro de local.

Após a análise de variância foi aplicado o teste de agrupamento Scott-Knot a 5% de probabilidade, conforme Ramalho et al. (2000).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As avaliações de cultivares precisam ser realizadas com uma precisão que permita detectar significância entre os tratamentos e menor estimativa do erro. O coeficiente de variação (CV) é o parâmetro mais utilizado para se verificar a qualidade experimental. Lima et al. (2004) sugeriram uma classificação de CV para algumas características do meloeiro. Segundo essa classificação, as estimativas observadas para número total de frutos, peso médio do fruto, firmeza da polpa e teor de sólidos solúveis totais podem ser consideradas como de um experimento de precisão média (Tabela 3). Com relação à produtividade, o CV é considerado baixo. Embora não exista tabelas para espessura da

polpa e proporção da cavidade interna, estes valores estão dentro da faixa observada no Estado do Rio Grande do Norte (SANTOS JÚNIOR, 2002; NUNES et al., 2004; NUNES et al., 2005).

Observou-se efeito significativo de híbrido ($p \leq 0,01$) para todas as características avaliadas, com exceção da espessura da polpa e do teor de sólidos solúveis totais (Tabela 3). O efeito de local foi significativo para todas as características avaliadas, com exceção da firmeza da polpa. Não se observou efeito significativo da interação híbrido x local.

Verificou-se que na Fazenda Santa Rita as médias de todas as características, com exceção da firmeza da polpa, foram superiores àquelas da Fazenda Agrosafra (Tabela 4).

Na Tabela 5 estão apresentadas as médias da análise conjunta das sete características avaliadas nos híbridos cultivados.

Com relação ao número total de frutos, observou-se a formação de dois grupos de híbridos. O primeiro, com o maior número de frutos, foi composto pelos híbridos HC-352, HC-300 e Hy Mark. O segundo foi formado pelos demais híbridos.

Houve maior discriminação de genótipos para o peso médio do fruto, pois formaram-se quatro grupo de materiais. O primeiro foi formado pelo híbrido HC-101, o qual apresentou a maior média. O segundo pelo híbrido HC-121; o terceiro, pelo híbrido HC-352; e o último, composto pelos demais híbridos. O peso médio do fruto está diretamente relacionado com o tamanho do fruto. No mercado exterior, a preferência é por frutos de menor tamanho. Os melões avaliados estão dentro do peso médio dos frutos exportados para o melão do tipo Cantaloupe (Nunes et al., 2005).

Os híbridos HC-101 e HC-121, pertencentes ao primeiro grupo, foram os mais produtivos, seguidos pelos híbridos HC-300 e Hy Mark. Vale ressaltar que os híbridos mais produtivos, foram aqueles com frutos maiores, indicando que a produtividade nesses experimentos se deve, principalmente, ao tamanho do fruto. Segundo Dias (1998), a produtividade média de melão no Nordeste está em uma faixa entre 17 e 30 toneladas. Segundo Paiva et al. (2002) para que o produtor tenha lucro, é necessário

que a sua produtividade seja superior a 25 t/ha. Assim sendo, todos os híbridos possuem produtividades superiores a esse limite inferior.

Formaram-se dois grupos de materiais para a proporção da cavidade interna. O primeiro constituído pelos híbridos HC-101, HC-300, HC-315, HC-338 e Acclaim, os quais apresentaram maiores estimativas médias da característica. O segundo grupo foi formado pelos demais híbridos. Formou-se apenas um grupo de híbridos para a espessura da polpa. A cavidade interna e a espessura da polpa são variáveis relacionadas à qualidade e a pós-colheita dos frutos (PAIVA et al., 2002). A cavidade interna é uma característica muito importante para o meloeiro, pois a vida pós-colheita do fruto está estreitamente relacionada com a mesma. Quanto maior a cavidade interna menor é a vida pós-colheita dos frutos. Portanto, os frutos com menor cavidade interna e maior espessura da polpa são desejados (Paiva et al., 2000). No presente trabalho, os valores observados para proporção da cavidade interna são inferiores à aqueles observados em trabalhos anteriores, mas as estimativas da espessura da polpa estão dentro da faixa observada em (SANTOS JÚNIOR, 2002; NUNES et al., 2004; NUNES et al., 2005).

Com relação à firmeza da polpa foram observados dois grupos de híbridos. O primeiro composto pelos híbridos de maior firmeza, quais sejam: HC-121, HC-338, Acclaim e Hy Mark. O segundo pelos demais híbridos. A firmeza da polpa está relacionada ao potencial pós-colheita em melão. Frutos colhidos com maior firmeza da polpa têm, geralmente, maior conservação e vida útil pós-colheita. Em estudos realizados com vários tipos de melão no Agropólo Mossoró-Assu, Filgueiras et al. (2000) observaram o valor mínimo de 22 N para firmeza da polpa. No presente trabalho, os valores observados estiveram acima do limite estabelecido por Filgueiras et al (2000). É evidente que devido ao grande polimorfismo encontrado no germoplasma de melão, esse limite mínimo pode ser prejudicial para alguns genótipos.

Tabela 1. Caracterização dos solos das áreas experimentais. Baraúna-RN, 2003.

Características	Fazendas	
	Santa Rita	Agrosafra
pH (H ₂ O)	6,5	6,9
P (resina) $\mu\text{g.cm}^{-3}$	2,0	2,3
S (cmol.dm^{-3})	0,5	0,6
Ca (cmol.dm^{-3})	4,25	3,74
Mg (cmol.dm^{-3})	1,03	1,23
K (cmol.dm^{-3})	0,29	0,23
Na (cmol.dm^{-3})	0,05	0,05
Al (cmol.dm^{-3})	1,31	1,27
CTC (cmol.dm^{-3})	6,87	7,40
V(%)	81	89
Cu (mg.dm^{-3})	1,97	1,94
Zn (mg.dm^{-3})	1,0	0,6
Fe (mg.dm^{-3})	18	18
Mn (mg.dm^{-3})	69,3	62,2
B (mg.dm^{-3})	0,6	0,3

Os híbridos HC-315, HC-352, Acclaim e Hy Mark, baixos valores para essa característica não são destinados ao mercado externo. Para comercializar a produção de melão cataloupe com o mercado externo, é imprescindível que o teor de sólidos solúveis totais seja igual ou superior a 9,0% (MENEZES, 1996). Assim sendo, todos os híbridos possuíam médias aceitáveis para comercialização no exterior.

Tabela 2. Caracterização e classificação da água disponível para irrigação nas fazendas em que foram instalados os experimentos. Baraúna-RN, 2003.

Características	Fazendas	
	Santa Rita	Agrosafra
pH	7,20	7,10
CE (ms.cm ⁻¹)	1,18	1,20
SD (mg.l ⁻¹)	753,30	658,90
RAS (meq/l)	1,11	1,15
Ca (meq/l)	7,02	7,68
Mg (meq/l)	2,62	3,02
K (meq/l)	0,06	0,05
Na (meq/l)	2,44	2,03
CO ₃ (meq/l)	0,00	0,00
HCO ₃ (meq/l)	7,75	7,54
Cl (meq/l)	4,00	4,12
Classificação da água	C3-S1	C3-S1

Tabela 3. Resumo da análise de variância de sete características avaliadas em híbridos de melão tipo Cantaloupe cultivados em duas fazendas. Baraúna-RN, 2003.

FV	gl	QM (Características)						
		NTF ^{§§}	PMF (g)	PROD (kg.ha ⁻¹)	PCI (cm)	EP (cm)	FP (N)	SST (°Brix)
Bloco (Faz)	6	27,08 ^{ns§}	32081,91 ^{ns}	140539,18 ^{ns}	35,01 ^{ns}	0,90 ^{**}	13,91 ^{ns}	3,78 ^{**}
Fazenda (F)	1	18906,3 ^{**}	191734,51 ^{**}	8170450,56 ^{**}	342,90 ^{**}	1,35 ^{**}	39,14 ^{ns}	15,0 ^{**}
Híbrido (H)	7	6263,40 ^{**}	1308261,35 [*]	2435802,43 ^{**}	68,12 ^{**}	0,30 ^{**}	50,45 ^{ns}	2,96 ^{ns}
F x H	7	599,11 ^{ns}	1448,55 ^{ns}	82422,52 ^{ns}	0,19 ^{ns}	0,01 ^{ns}	11,14 ^{ns}	0,05 ^{ns}
Erro médio	42	838,99	22370,30	175174,02	24,73	0,13	13,53	0,95
CV (%)		13,22	10,08	13,19	11,30	11,09	14,99	10,42

§*, **: Significativo a 1 e 5% de probabilidade pelo teste F de Snedecor; ns: Não significativo a 5% de probabilidade pelo teste F de Snedecor. §§ Número total de frutos (NTF), peso médio do fruto (PMF), produtividade (PROD); proporção da cavidade interna (PCI), espessura da polpa (EP), firmeza da polpa (FP) e teor de sólidos solúveis totais (SST).

Tabela 4. Médias de sete características avaliadas em híbridos de melão tipo Cantaloupe cultivados nas fazendas Santa Rita e Agrosafra. Baraúna-RN, 2003.

Locais	Média (Características)						
	NTF ^{§§}	PMF (g)	PROD (kg.ha ⁻¹)	PCI (cm)	EP (cm)	FP (N)	SST (°Brix)
Santa Rita	23.625 a	1539,06 a	35.295,00 a	46,31 a	3,44 a	35,31 a	9,82 a
Agrosafra	20.188 b	1429,59 b	28.149,00 b	41,68 b	3,15 b	33,75 a	8,85 b

§ Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste pelo teste t;

§§ Número total de frutos (NTF), peso médio do fruto (PMF), produtividade (PROD); proporção da cavidade interna (PCI), espessura da polpa (EP), firmeza da polpa (FP) e teor de sólidos solúveis totais (SST).

Tabela 5. Médias de sete características avaliadas em híbridos de melão tipo Cantaloupe cultivados nas fazendas Santa Rita e Agrosafra. Baraúna-RN, 2003.

Híbridos	Média (Características)						
	NTF ^{§§}	PMF (g)	PROD (kg/ha)	PCI (cm)	EP (cm)	FP (N)	SST (°Brix)
HC-101	18.375 b	2.182,25 a	39.500,63 a	47,28 a	3,39 a	33,78 b	9,81 a
HC-121	19.250 b	2.001,50 b	38.442,13a	42,52 b	3,33 a	39,11 a	9,97 a
HC-300	23.380 a	1.412,63 c	32.813,75b	47,29 a	3,20 a	33,13 b	9,76 a
HC-315	21.880 b	1.244,25 c	27.733,37c	44,54 a	3,36 a	31,57 b	9,41 a
HC-338	20.250 b	1.305,25 c	26.155,00c	44,47 a	3,09 a	36,07 a	9,64 a
HC-352	26.750 a	968,13 d	25.938,37c	40,92 b	3,40 a	31,77 b	9,88 a
Acclaim	21.000 b	1.320,25 c	27.998,37c	45,70 a	3,00 a	35,80 a	10,11 a
Hy Mark	24.380 a	1.440,38 c	35.194,38b	39,21 b	3,61 a	35,02 a	10,06 a

[§] Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade.

^{§§} Número total de frutos (NTF), peso médio do fruto (PMF), produtividade (PROD); proporção da cavidade interna (PCI), espessura da polpa (EP), firmeza da polpa (FP) e teor de sólidos solúveis totais (SST).

CONCLUSÕES

Os híbridos HC-101, HC-121, HC-300 e Hy Mark com elevada produtividade e valores de peso médio do fruto, firmeza da polpa e teor de sólidos solúveis totais em níveis comerciais são os mais promissores do grupo avaliado;

REFERÊNCIAS

BRASIL, MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL- MI, **Secretaria de Infra-estrutura Hídrica-SIH. Melão.** Brasília, 2003. 12p. (FrutiSéries, 2).

FILGUEIRAS, H.A.C (2000) Colheita e manuseio pós-colheita. In: Filgueiras, H.A.C.; Menezes, J.B.; Alves, R.E. et al. **Melão pós-colheita.** Brasília: EMBRAPA -SPI/FRUTAS DO BRASIL p.23 - 41. (FRUTAS DO BRASIL, 10).

LIMA, L.L., NUNES, G.H.S.; BEZERRA NETO, F (2004). **Coefficientes de variação de algumas características do meloeiro: uma proposta de classificação.** Horticultura Brasileira 22(1):14-17.

MENEZES, J. B (1996). **Qualidade pós-colheita de melão tipo Gália durante a maturação e o armazenamento.** 1996. 157 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG. 157 p.

MENEZES, J. B.; GONÇALVES, T.R.; GOMES, J.G (1998) **Vida útil pós-colheita de melão pele de sapo armazenado em condição ambiente.** Horticultura Brasileira 16(1): 49-52.

NUNES, G. H. DE S.; SANTOS JÚNIOR, J.J.S.; VALE, F.A.; BEZERRA NETO, F.; ALMEITA, A. H. B.; MEDEIROS, D. C (2004) **Aspectos produtivos e de qualidade de híbridos de melão cultivados no agropolo Mossoró-Assu .** Horticultura Brasileira 22(4):744-747.

NUNES, G.H.S.; SANTOS JÚNIOR, J.J.; ANDRADE, F.V.; BEZERRA NETO, F.; MENEZES, J.B.; PEREIRA, E.W.L (2005) **Desempenho de híbridos do grupo inodorus em Mossoró.** Horticultura Brasileira 23 (1): 90-94.

PAIVA, W.O.; FILGUEIRAS, H.A.C.; LIMA, J.A.A.; BUSO, G.S.C.; BUSO, J.A (2002). **Melão Tupã: origem e melhoramento genético.** Documentos - EMBRAPA, Brasília, n. 55, 39 p.

PITRAT, M.; HANELT, P.; HAMER, K (2000). **Some comments on intraspecific classification of cultivars of melons.** Proceedings of 7th EUCARPIA Meeting on Cucurbit Genetics and Breeding. Acta Horticulture 510: 29-36p

RAMALHO, M.A.P.; FERREIRA, D.F.; OLIVEIRA, A.C (2000). **Experimentação em genética e melhoramento de plantas.** Lavras: UFLA. 326p.

SALES JÚNIOR, DANTAS, F.; SALVIANO, A.M.; NUNES, G.H.S (2006). **Qualidade do melão exportado pelo porto de Natal-RN.** Ciência Rural 36(1): 286-289.

SANTOS JÚNIOR, J. J (2002). **Aspectos produtivos e de qualidade de híbridos de melões cultivados no Agropolo Mossoró-Assu (RN).** Dissertação (Mestrado) – Escola Superior de Agricultura de Mossoró. 59 p

SILVA, R.A. BEZERRA NETO, F.; NUNES, G.H.S.; NEGREIROS, M.Z (2002). **Estimação de parâmetros e correlações em famílias de meio-irmãos de melões Orange Flesh HTC.** Caatinga 15 (1/2): 43-48.

Recebida em 12/03/2011

Aceito em 12/11/2011