

12. FICHA TÉCNICA MELANCIA – EM MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

- Nome científico: *Citrullus lanatus*
- Família: Cucurbitáceas
- Sistema radicular: extenso, mas superficial
- Onde: Ar livre ou estufa



Planta herbácea anual com caule rasteiro e ramificado.

Condições edafoclimáticas:

As condições ótimas para o seu desenvolvimento são, climas quentes com temperaturas entre os 20-34°C. Em regiões frias, em que não se verifiquem as condições de temperatura ótimas para a sua produção, a cultura pode ser cultivada em estufa.

Uma baixa humidade relativa do ar durante a produção, potencia um melhor sabor da melancia. A produção em local com luz solar direta também é favorável para a produção da cultura com qualidade.

Os solos ideais para o desenvolvimento da cultura são os arenosos, com boa drenagem e fertilidade, leves e com uma boa disponibilidade de azoto, ricos em matéria orgânica, com um pH entre os 6-7,0, apesar da cultura tolerar solos com pH 5,0. Outra das características que o solo deverá apresentar é uma boa capacidade de aquecimento, de forma a permitir uma boa emergência e instalação da cultura.

Rega:

Apesar da cultura ser resistente à seca, deverá assegurar-se que o solo se mantém húmido sobretudo durante a fase de maior crescimento da planta de forma a obterem-se melhores produtividades. Contudo durante a fase de maturação dos frutos, uma quebra na frequência de rega poderá favorecer a produção de frutos mais doces e de maior qualidade. Deverá evitar-se molhar as folhas pois estas apodrecem com facilidade.

A fase mais crítica em que o défice hídrico mais prejudica o rendimento da cultura é a fase de desenvolvimento dos frutos, desde o vigeamento até ao início do amadurecimento. Quando ocorre défice hídrico nesta fase os frutos são pequenos e tornam-se suscetíveis à necrose apical. Contudo, no início do crescimento vegetativo um défice hídrico moderado favorece o desenvolvimento do sistema radicular e poderá ser benéfico em situações de regadio deficiente. Em produções com regadio a produtividade da cultura ronda as 90 t/ha.

O excesso de rega deverá evitar-se pois favorece o desenvolvimento de podridões bem como o rachamento dos frutos. Cerca de uma a duas semanas antes da colheita, a rega deverá ser interrompida.

Plantação:

A sementeira é realizada diretamente no local definitivo de produção. Caso as condições não sejam adequadas para a sementeira em local definitivo, poderá semear-se em vasos e posteriormente transplantar-se quando as plantas atingirem cerca de 10 a 15 cm de altura, caso

seja utilizada a segunda opção os vasos deverão ser grandes de forma a não danificar as raízes durante o transplante.

Deverão abrir-se covas com cerca de 30 a 40 cm de diâmetro. As sementes deverão ser colocadas a uma profundidade de 2 a 5 cm, com cerca de 6 sementes por cova. Deverá posteriormente deixar-se apenas as 3 plantas mais vigorosas por cova. A germinação das sementes em condições normais ocorre entre 4 e os 14 dias após a sementeira.

A cultura poderá ser instalada ao ar livre, com ou sem cobertura do solo, ou em pequenos túneis, conseguindo-se assim aumentar a precocidade. Poderá também ser cultivada em estufa com recursos a cultivares temporãs de fruto pequeno.

Poderá também armar-se camalhões com 2 m de largura e 20 a 30 cm de altura.

Épocas e compassos de plantação:

A época de sementeira varia consoante o local em que se estabelece a cultura, podendo iniciar-se quando as condições de temperatura são mais amenas, a partir de abril (Quadro 1).

As densidades variam consoante o sistema de cultura. Em sequeiro poderão ser entre 1000-3000 plantas por ha, em regadio entre 3500 e 6500 plantas por ha e em estufa entre 4000 e 8000 plantas por ha. A melancia deve ser instalada com entrelinhas de 180-240 cm e distância entre plantas na linha de 60 a 90 cm.

Quadro 1 - Calendarização da cultura da melancia.

	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.
Sementeira					
Transplantação					
Colheita					

Fertilização:

Esta cultura não apresenta grandes exigências, contudo deverá ser adicionado composto nos regos e este deverá encontrar-se bem decomposto. Os nutrientes mais importantes para a cultura são o azoto e o potássio, sendo suscetível a carências de magnésio.

Operações culturais:

Deverá potenciar-se a existência de insetos polinizadores, sobretudo abelhas, no local de cultivo, para que ocorra a polinização das flores e a formação dos frutos. Poderá assim introduzir-se colmeias durante a fase da floração. Em locais onde se verifiquem dificuldades na formação dos frutos por não existirem abelhas, poderá realizar-se a polinização das flores manualmente com a utilização de um pincel.

Deverá cobrir-se o solo com palha ou outro material, de forma que os frutos não se encontrem em contato direto com o solo, sendo assim uma forma de prevenção contra pragas e doenças.

Relativamente à realização de monda dos frutos, uma planta raramente produz mais de 2 a 3 frutos com qualidade comercial, embora possa não ser económico proceder a esta operação cultural, os frutos deformados poderão ser removidos.

Deverá virar-se os frutos cuidadosamente, de forma a garantir-se uma aparência externa uniforme. Deverá também eliminar-se os frutos com malformações.

A melancia poderá ser consociada com milho e com leguminosas, deverá evitar-se a consociação com pepino.

Relativamente às rotações a melancia deverá ser inserida em rotações com um período de recorrência de 6 anos e deverá evitar-se outras cucurbitáceas como precedentes culturais. Períodos de recorrência mais curtos aumentam os riscos de problemas fitossanitários.

Deverá também ter-se em atenção que os frutos são sensíveis ao rachamento, sobretudo durante a manhã quando expostos a impactos ou compressão excessiva.

Problemas fitossanitários:

As principais pragas que afetam a cultura são as **lagartas** (Fig. 1) e os **afídeos** (Fig. 2). As lagartas são causadoras de grandes prejuízos económicos na cultura. Os afídeos poderão ser um problema na cultura devido à sua grande capacidade em se reproduzir e se alimentar da seiva da planta, causando o enrolamento das folhas bem como o desenvolvimento de manchas amarelas. Estas pragas poderão ser controladas com sabão potássico e óleo de azadiractina – “óleo de neem”.



Figura 1 – Lagartas e respetivos estragos



Figura 2 - Afídeos

Uma das principais **doenças** da cultura são as provocadas por fungos e vírus, sendo o oídio (*Sphaerotheca fuliginea*) (Fig. 3) das mais importantes, manifestando-se pela cobertura das folhas com um pó branco. A doença é potenciada por humidade relativa acima dos 70% bem como temperaturas elevadas. O controlo poderá ser realizado com uma rega eficiente, de forma a evitar molhar-se as folhas, e através de pulverizações com erva cavalinha e soro de leite. Poderá também optar-se por cultivares resistentes. A fusariose (*Fusarium* spp.) costuma afetar plântulas, plantas jovens e plantas adultas. A cultura é pouco afetada por doenças de origem bacteriana, contudo nas condições dos Açores é necessário ter especial atenção à *Erwinia* (Fig. 4), causadora de estragos sobretudo em regiões com humidade elevada. Os principais sintomas são aspeto mole e uma secreção líquida com mau odor. Os órgãos afetados apodrecem rapidamente. As medidas de controlo a implementar deverão ser evitar fermentos durante os trabalhos culturais, fazer rotações de culturas com gramíneas nas áreas afetadas e cultivar variedades resistentes.

As principais **doenças pós colheita** são causadas por *Fusarium* spp. (Fig. 5). Os sintomas de fusariose são mais severos durante os dias mais quentes de verão. A forma de controlo é através da eliminação das plantas doentes, alterar as parcelas onde se produz a cultura e a utilização de sementes sãs.



Figura 3 - Oídio



Figura 4 - Erwinia



Figura 5 - Fusariose

Quadro 2 - Produtos homologados em modo produção biológica para a cultura da melancia (Homologados pela DGAV a 06/10/2020).

Substância ativa	Formulação	Concentração (g s.a./hl)	IS	Nome comercial	Função/organismo
Enxofre	Suspensão concentrada	160-240	-	COSAN ACTIVA FLOW. HELIOSOUFRE, LAINXOFRE L	Oídio
	Grânulos dispersíveis em água			STULLN WG ADVANCE	
spinosade	Suspensão concentrada	9,6-12	3	SPINTOR	Lagartas
azadiractina	Concentrado para emulsão	3,2-4,8	-	ALIGN	Larvas mineiras, mosca branca, nóctuas

Colheita:

Em condições normais a colheita da melancia poderá ser realizada entre 65 a 110 dias após a sementeira, contudo é variável consoante a cultivar e condições de cultivo. Uma forma de avaliar o ponto de maturação é através do som oco que a melancia produz quando madura.

A produtividade da cultura varia entre as 20 e as 40 t/ha.

Se não for realizada a viragem dos frutos em intervalos regulares, a parte do fruto em contato com o solo ganha a coloração amarelada quando pronta a colher.

O ponto de colheita poderá ser determinado através da mudança de cor da casca do fruto na região que se mantém em contato com o solo, que passa a amarela, a ressonância do fruto ao toque, que deverá ser grave e oca. Pelo contrário, um som agudo e metálico é sinal de que a melancia não se encontra pronta a colher. Outra forma de determinar a data de colheita é através de uma amostragem com o corte do fruto de forma a analisar a cor da polpa bem como o teor de sólidos solúveis. Outros indicadores a analisar são a firmeza da polpa e a sua aparência interna e externa. Outro indicador da colheita, menos eficaz contudo, é o fato da gavinha mais próxima do fruto murchar.

O pedúnculo deverá ser cortado a cerca de 5 cm do fruto. Posteriormente à colheita deverá garantir-se que as melancias sejam acondicionadas rapidamente em local apropriado com sombra, seco e ventilado.

Características organolépticas:

A melancia fornece vitaminas do complexo C e B. Apresenta também atividade antioxidante resultante do licopeno.

Bibliografia:

<https://hortas.info/como-plantar-melancia>

<https://marketingagricola.pt/producao-e-comercializacao-de-melancia/>

<http://dalmeida.com/hortnet/Melancia.pdf>

<https://www.drapc.gov.pt/base/documentos/melancia.pdf>