
*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Semi-Árido
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

A CULTURA DO MELÃO



Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia
Brasília - DF
2001

Coleção Plantar, 44

Produção Editorial: Embrapa Comunicação para
Transferência de Tecnologia

Revisão Gramatical: Francisco C. Martins

Ilustração da Capa: Álvaro Evandro X. Nunes

Editoração Eletrônica: Mário César M. de Aguiar

Tratamento de ilustrações: José Cletis Bezerra

Tratamento de fotos: Mário César M. de Aguiar

1ª edição

1ª impressão (2001): 2.000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP - Brasil. Catalogação-na-publicação.
Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia

Costa, Nivaldo Duarte.

A cultura do melão / editor-técnico Nivaldo Duarte Costa; Carlos M. Andreotti.— Brasília : Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 2001.

114 p. ; il. ; 16 cm. (Coleção Plantar ; 44).

ISBN 85-7383-107-3

1. Melão – Cultivo. 2. Melão Irrigação. I. Andreotti, Carlos M., ed.-téc. II. Título. III. Série.

CDD 635.61

© Embrapa 2001



Apresentação

O mercado informacional brasileiro carece de informações, objetivas e didáticas, sobre a agricultura: o que, como, quando e onde plantar dificilmente encontram resposta nas livrarias ou nas bancas de jornal mais próximas.

*A **Coleção Plantar** veio para reduzir essa carência, levando a pequenos produtores, sitiantes, chacareiros, donas-de-casa e também a médios e grandes produtores informações precisas sobre como produzir hortaliças, frutas e grãos no sítio, na fazenda ou num canto de quintal.*

Em linguagem simples, compreensível até para aqueles com pouco hábito de leitura, oferece informações claras sobre todos os aspectos relacionados com a cultura em foco: clima, principais variedades, época de plantio, preparo do solo, calagem e adubação, irrigação, controle de pragas e doenças, medidas preventivas, uso correto de agroquímicos, cuidados pós-colheita, comercialização e coeficientes técnicos.

*A **Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia** deseja que a **Coleção Plantar** seja o mensageiro esperado, com as respostas que você procurava.*

Lucio Brunale

Gerente-Geral da Embrapa

Comunicação para Transferência de Tecnologia



Sumário

Introdução	9
Clima	11
Cultivares	15
Solo	21
Calagem e Adubação	27
Tratos Culturais	37
Irrigação	42
Doenças e seu Controle	46
Pragas e seu Controle	69
Colheita, embalagem e conservação	100
Comercialização	103
Coeficientes Técnicos	113



Introdução

O melão (*Cucumis melo* L.) é uma das olerícolas mais populares do mundo, tendo ocupado, em 1997, uma área de 1 milhão de hectares, com produção de 18 milhões de toneladas. A China é o maior produtor, com 35% da produção mundial, seguida pela Turquia, Irã, Estados Unidos e Espanha (FAO,1998). O Brasil é, atualmente, o terceiro produtor de melão da América do Sul, depois da Argentina e do Chile, com 17% da produção total. A Região Nordeste responde por 89% da produção do País, destacando-se os Estados do Rio Grande do Norte, Ceará, Bahia e Pernambuco (Tabela 1).

No Brasil, no período de 1980 a 1996, a área cultivada com melão passou de 5.661 ha para 12.200 ha (Tabela 2), o que representa um aumento da ordem de 115,50%, enquanto



Tabela 1. Estimativa da área plantada e rendimento médio de melão no Nordeste, 1996.

Estado	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rendimento (t/ha)
Rio Grande do Norte	5.550	137.500	25
Ceará	1.500	37.500	25
Bahia	2.000	30.000	15
Pernambuco	600	9.000	15
Paraíba	200	3.000	15
Total do Nordeste	9.800	217.000	22
Brasil	12.200	244.000	20

Fonte: Dias et al., 1998.

o incremento da produção, no mesmo período, foi de 259,18%. O Rio Grande do Norte, maior produtor de melão do Nordeste, destacou-se, em 1996, com 56,12% da área plantada e 63,36% da produção do Nordeste.

O fruto é consumido in natura, fornecendo ao organismo humano valor nutritivo expressivo na forma de hidratos de carbono e vitaminas, além de fósforo e cálcio (Tabela 3).