

**Título:** ESTUDIO Y CONTROL DE LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA PROLONGACIÓN DEL LA VIDA ÚTIL DEL MELÓN.

**Entidad financiadora:** Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha  
**Entidades participantes:** Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CEBAS, Murcia), CERESCO.  
**Periodo:** 2000-2003

### **Resultados más importantes**

**ESTUDIO DE CONSERVACIÓN:** La pérdida de peso es más elevada en los frutos mantenidos a la sombra y al sol, siendo aconsejable mantener la temperatura constante a 20°C.

No se presentan daños por oxidación de la piel en frutos conservados a 2°C y 8/10°C. Estos daños son menores en frutos sometidos a 20°C que los que han permanecido a la sombra y al sol.

Todas las variedades estudiadas presentan daños por frío a 2°C, aunque no con la misma intensidad. La temperatura aconsejable para la conservación se sitúa sobre los 8/10°C.

Los °Brix disminuyen (2-3°Brix) en la conservación de larga duración. La apreciación global de la calidad del melón se mantiene estable hasta los 25 días de conservación en las variedades Sancho, Reke y Cantasapo y hasta 37 días en la variedad Ruidera.

**ESTUDIO DE MADURACIÓN:** En las variedades estudiadas, el peso máximo se alcanza a los 50 días desde el cuajado, aunque una recolección a los 45 días no supone pérdidas importantes en la cosecha final.

La textura presenta una disminución constante y acusada a medida que se avanza en la maduración, siendo aconsejable recolectar a los 45 y 50 días desde el cuajado.