

MELÃO Amarelo

Formato

Qualidade da conformação do fruto



Assimétrico

1

2

3



Pouco Simétrico

4

5

6

7



Simétrico

8

9

10

Coloração

Intensidade da coloração amarela da casca do fruto



Verde Amarelada

1

2

3



Amarela

4

5

6

7

8

9

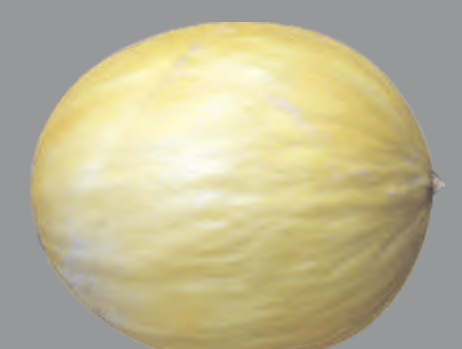
10



Amarela Intensa

Textura

Rugosidade da superfície da casca do fruto



Rugosa

1

2

3



Levemente Rugosa

4

5

6

7

8

9

10



Lisa

Barriga Branca

Gravidade da ocorrência de barriga branca



Muito Aparente

1

2

3



Pouco Aparente

4

5

6

7

8

9

10



Ausente

Manchas

Gravidade da ocorrência de manchas



Grave

1

2

3



Leve

4

5

6

7

8

9

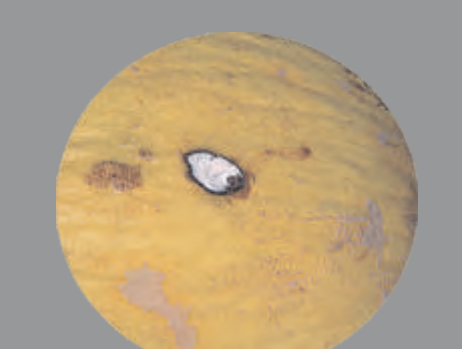
10



Ausente

Sanidade

Ocorrência de desordens patológicas e fisiológicas da polpa

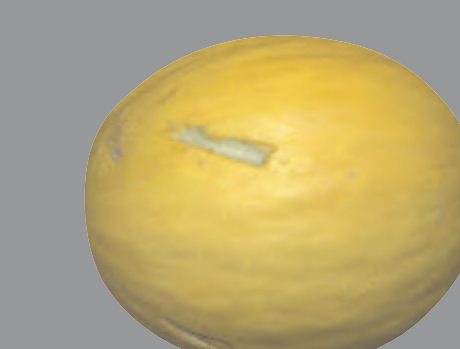


Início de Podridão

1

2

3



Lesão Aberta

4

5

6

7

8

9

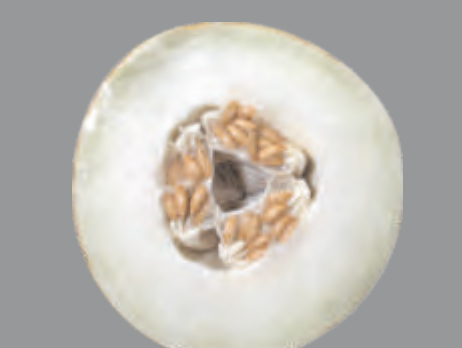
10



Sadio

Qualidade do Lóculo

Tamanho e formato da cavidade do fruto

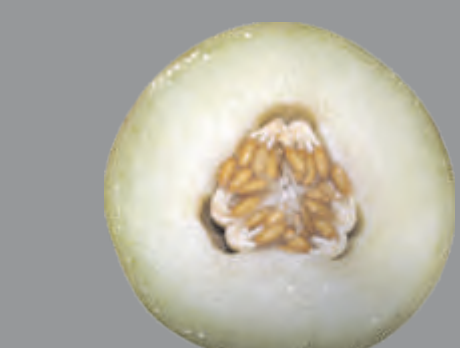


Ruim

1

2

3



Média

4

5

6

7

8

9

10



Boa

Coloração da Polpa

Desenvolvimento da coloração da polpa



Esverdeada

1

2

3



Branca

4

5

6

7

8

9

10



Amarelada

Sementes Soltas

Gravidade de desordens fisiológicas



Solta

1

2

3



Levemente Solta

4

5

6

7

8

9

10



Presa

Vitrificação da Polpa

Gravidade de áreas translúcidas ou vitrificadas na polpa

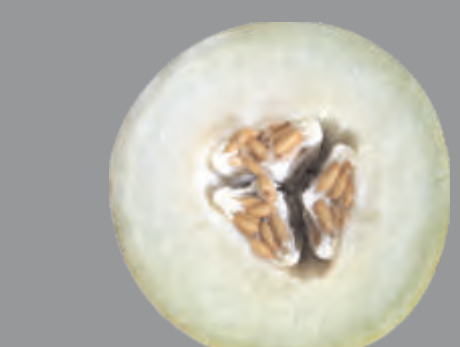


Vitrificada

1

2

3



Levemente Vitrificada

4

5

6

7

8

9

10



Não Vitrificada

Conteúdo de Sólidos Solúveis

Medido em ° Brix

Menor que 9° Brix

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11° Brix

Maior que 14° Brix

Uniformidade de frutos na caixa

Coloração - Formato - Tamanho

Desuniforme

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Levemente desuniforme

Uniforme

Confiabilidade

Estabilidade de oferta e qualidade do produto pelo produtor

Baixa

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Média

Alta