

## AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE BANANAS DA CV. CAIPIRA

CARVALHO, A. V.(1); CAMPOS, E. F. A. (2); SANTOS, N. S. (2); SILVA, P. A. (2); ARAÚJO, S. S. (2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, - Belém, PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br  
(2) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Trav. Dr. Enéas Pinheiro, n.2626, CEP: 66095-100, Belém, PA, Brasil.

A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo cultivada na maioria dos países tropicais. No Brasil a cultura da banana ocupa o segundo lugar em volume de frutas produzidas e consumidas e a terceira posição em área colhida. Por ser considerada uma das frutas mais apreciadas, uma série de pesquisas ligadas ao melhoramento genético vêm sendo realizadas, com a finalidade de reunir características de resistências/tolerância a pragas e doenças e frutas de qualidade superior. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química e aceitação sensorial de bananas da cultivar Caipira produzida na região de Belém- PA. Os frutos da cultivar Caipira foram colhidos no estágio 2 de coloração da casca (verde-maturo) e armazenados sob condições ambiente, avaliando-se suas características físicas e físico-químicas nos graus 3, 5 e 7 de coloração da casca. Para a caracterização física dos frutos determinou-se: peso do cacho, peso da segunda penca, número de frutos por cacho, número de frutos por penca, peso médio dos frutos da segunda penca, comprimento e diâmetro dos frutos da segunda penca, rendimento em polpa, firmeza da polpa e perda de peso durante a maturação. Os frutos foram caracterizados físico-quimicamente através das análises de pH, sólidos solúveis e acidez titulável. Estudos sensoriais foram realizados para determinar a aceitação da cv. Caipira pelos potenciais consumidores. Observou-se peso médio de cacho de 13,66kg, peso médio da segunda penca de 2,02kg e peso médio de frutos de 86,95g. Observou-se valores de pH de 5,33, 4,75, 4,67 e 4,93; acidez titulável de 0,11, 0,27, 0,24 e 0,25% e sólidos solúveis de 4,00, 8,20, 20,09 e 20,58°Brix, para os estádios de maturação 2, 3, 5 e 7, respectivamente. Os frutos da cv. Caipira apresentaram boa aceitação sensorial, com médias variando de “gostei ligeiramente” a “gostei moderadamente”.

Palavras-chave: amadurecimento, caracterização físico-química, análise sensorial.