Título

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE BANANEIRA

Resumo

tt

Trabalhos

Título

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE BANANEIRA

Autor(es)

TAMYRES BARBOSA DO AMORIM

RAFAELLA DE LIMA ROQUE

ZALMAR SANTANA GONÇALVES

Carlos Alberto da Silva Ledo

Edson Perito Amorim

Resumo

A cultura da banana é praticada em todo o país e possui grande importância econômica e social. É uma das principais fruteiras na região Nordeste do Brasil, assumindo importante valor nutricional e na fixação da mão de obra no meio rural. Objetivou-se com o presente trabalho analisar, os frutos maduros das variedades FHIA-18 e Enxerto quanto aos seus aspectos físico-químicos. A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Fisiologia Vegetal e Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura. As análises físicas foram obtidas a partir do peso da penca, número de frutos, comprimento dos três frutos escolhidos, peso dos frutos, peso da polpa, diâmetro da polpa, firmeza da polpa. Já a análise físico-química foi realizada a partir de uma amostra composta dos três frutos. Os pedaços foram triturados em liquidificador doméstico, adicionando-se água na proporção de 1:1 (polpa: amostra). Avaliou-se ainda, teores de sólidos solúveis (SS, expresso em Brix); pH e acidez titulável (ACT). Em relação às características físicas todas apresentaram diferenças significativas, com exceção do comprimento e diâmetro do fruto. Para as características físico-químicas só houve diferença significativa para sólidos solúveis onde a variedade Enxerto apresentou valor superior em relação à variedade FHIA-18. Os valores elevados de sólidos solúveis são desejáveis, tanto para o consumo in natura, pois proporcionam melhor sabor, como para a indústria, por aumentar o rendimento na elaboração dos produtos. Pelos resultados obtidos é possível inferir que as variedades possuem diferenças quanto às análises físicas e similaridades nas avaliações físico-químicas diferindo apenas nos sólidos solúveis totais, sendo este, possível indicador da variedade

Enxerto ter uma melhor aceitação pelo mercado consumidor em relação à FHIA-18.

Palavras-Chaves

1 - Musa spp

2 - pós-colheita

3 - melhoramento