

Avaliação da qualidade de banana passa elaborada a partir de variedades resistentes à Sigatoka-negra

Luise Oliveira Sena¹, Tais Teixeira Neves²; Leonardo Franklin Lima da Silva³; Jaciene Lopes de Jesus⁴; Eliseth de Souza Viana⁵; Ronielli Cardoso Reis⁵, Edson Perito Amorim⁵

¹Estudante do Ensino Médio, Colégio Estadual Alberto Torres, bolsista IC-Embrapa; ²Estudante de Ciências biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB; ³Estudante de Agronomia da UFRB;

⁴Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁵Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: luise-sena@hotmail.com, tai_neves@yahoo.com.br, falconblack@hotmail.com, jaciene@cnpmf.embrapa.br, eliseth@cnpmf.embrapa.br, ronielli@cnpmf.embrapa.br, edson@cnpmf.embrapa.br

A desidratação é uma alternativa interessante para reduzir as perdas pós-colheita da banana, pois prolonga sua vida-de-prateleira e agrega valor ao produto, sendo uma excelente oportunidade de negócio para as agroindústrias. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química e sensorial de variedades de bananeiras resistentes à Sigatoka-Negra, na forma desidratada. Os frutos das variedades BRS Caipira e BRS Tropical foram selecionados no estágio 7 de maturação, devidamente lavados, sanitizados e descascados. O processo de secagem foi realizado à temperatura de 65°C, até o teor de umidade final de 20-25%. As bananas passas foram avaliadas quanto às suas características físico-químicas e sensoriais. Avaliaram-se a cor instrumental, por meio de colorímetro portátil, a umidade em estufa a 105°C, a atividade de água, em determinador de atividade de água portátil, o teor de carotenoides totais por espectrofotometria e o teor de sólidos solúveis por refratometria. Um total de 25 provadores avaliaram os atributos cor, aroma, sabor e textura, por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo os extremos “desgostei extremamente” (1) e “gostei extremamente” (9). Após o processo de secagem houve escurecimento na coloração das bananas, para as duas variedades, evidenciado pela redução dos valores de L*. Os valores de a* e b* aumentaram durante o processo para as duas variedades, sendo que a variedade Tropical apresentou tais coordenadas em maior intensidade (a*= 15,11 e b*=44,02), caracterizando o produto final com maiores intensidade de vermelho e amarelo. A banana passa obtida a partir da variedade Caipira apresentou maior tonalidade (h*= 82,85), menor saturação da cor (C*=40,05) e menores valores de a* e b*, resultando em produto final com coloração mais clara. Verificou-se aumento dos teores de carotenoides totais e sólidos solúveis no produto final, devido à remoção de parte da água do produto durante o processo de secagem. O teor de carotenoides no produto final foi superior para a variedade Caipira (5,28 µg g⁻¹) e o teor de sólidos solúveis foi mais elevado para a variedade Tropical (78,73 °Brix). As bananas passa apresentaram umidade final entre 20-25% e atividade de água entre 0,5 e 0,7. A variedade Tropical recebeu notas mais elevadas no teste de aceitação para todos os atributos avaliados, ficando classificada entre os termos hedônicos “gostei moderadamente” e “gostei muito”. Para a banana passa Caipira a cor foi o atributo de menor aceitação, com média de 4,6, situando-se entre os termos hedônicos “desgostei ligeiramente” e “não gostei/nem desgostei”. Os demais atributos foram avaliados como “gostei ligeiramente”. O processo de desidratação em secador convectivo foi satisfatório, resultando em produtos finais com baixa atividade de água, teor de umidade intermediário e maior concentração de carotenoides e açúcares em relação aos frutos in natura. A variedade Tropical foi preferida pelos consumidores sendo, portanto recomendada para o processo de obtenção de banana passa.

Palavras-chave: *Musa* spp.; desidratação; carotenoides; sólidos solúveis