

Caracterização físico-química de frutos de variedades melhoradas de bananeira

Marcos Vinicius Silva de Andrade¹; Emerson Almeida da Conceição²; Fabrício Oliveira Paula Oliveira³; Jaciene Lopes de Jesus⁴; Ronielli Cardoso Reis⁵; Edson Perito Amorim⁵, Eliseth de Souza Viana⁵

¹Estudante de Graduação em Ciências Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista IC-Fapesb; ²Estudante de graduação em Farmácia, Faculdade Maria Milza-BA; ³Estudante do Ensino Médio, bolsista IC Junior-Fapesb; ⁴Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁵Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: vynny_sp@hotmail.com, emerson-alm@hotmail.com, ronielli@cnpmf.embrapa.br, edson@cnpmf.embrapa.br, eliseth@cnpmf.embrapa.br

A banana é uma fruta de grande importância econômica e social, sendo uma das frutas mais consumidas em todo o mundo. É produzida na maioria dos países tropicais, principalmente por pequenos agricultores. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físico-químicas de cinco variedades de bananeira, desenvolvidos pela Embrapa Mandioca e Fruticultura (FHIA-23, Princesa, YB-4217, YB-4203 e PC-0101). As características avaliadas foram cor instrumental, espessura da casca (mm), rendimento (%), acidez titulável (% de ácido málico), sólidos solúveis (^oBrix), pH, cinzas (%), umidade (%), carotenoides totais ($\mu\text{g g}^{-1}$), açúcares redutores (% glicose), açúcares totais (% glicose) e vitamina C (%). O estudo da cor incluiu a avaliação dos parâmetros L* (luminosidade), C* (saturação) e h* (tonalidade) por meio do colorímetro Minolta, sistema CIELAB, iluminante D65. Os dados foram submetidos à análise de variância e, quando houve diferença significativa, as médias foram comparadas pelo teste de Skott-Knott a 5%. A avaliação da cor demonstrou que houve diferença significativa pelo teste F apenas para as variáveis C* da casca e h* da polpa. As cinco variedades estudadas, formaram um único grupo em relação à variável C*, cujos valores foram mais elevados para casca quando comparados à polpa, comprovando que a casca apresenta coloração amarela mais intensa. Ao observar os valores obtidos para o ângulo da cor (h*) da polpa, foi possível verificar que não houve diferença significativa entre as variedades Princesa, YB-4217 e YB-4203. Observou-se que todos apresentam valores de h* superiores a 90, indicando que a cor da casca e polpa destes genótipos é amarela. O genótipo YB-4203 apresentou menor espessura de casca (1,52 mm), portanto, maior rendimento em polpa (81,57%). O 'PC-0101' destacou-se por apresentar maior valor de açúcar redutor (17,62% de glicose), seguido do genótipo FHIA-23 (10,09%). Este apresentou os menores valores para a acidez titulável (0,35% ácido málico) e sólidos solúveis (17,49 ^oBrix), quando comparado aos demais genótipos. O pH foi mais elevado nas variedades FHIA-23 e PC-0101, com valores de 4,69 e 4,57, respectivamente. As demais características físico-químicas avaliadas não apresentaram diferenças significativas ($p \geq 0,05$) entre os genótipos. Os resultados obtidos contribuirão para direcionar as ações do programa de melhoramento da Embrapa Mandioca e Fruticultura que busca desenvolver genótipos de qualidade que apresentem potencial para substituir as variedades comerciais.

Palavras-chave: *Musa* spp.; banana; cor; melhoramento