

## AMADURECIMENTO DE BANANA 'BRS PLATINA' EM ATMOSFERA MODIFICADA

Ariane Castricini<sup>1</sup>, Ramilo Nogueira Martins<sup>2</sup>, Maria Geralda Vilela Rodrigues<sup>1</sup> e Eugênio Ferreira Coelho<sup>3</sup>

**RESUMO:** A banana 'BRS Platina' é um híbrido tetraplóide, tipo Prata, resistente ao mal-do-Panamá. Objetivou-se avaliar o amadurecimento de bananas 'BRS Platina' sem embalagem, revestidas por PVC e embaladas a vácuo, apresentadas em dedos e armazenadas em temperatura ambiente. Durante oito dias os frutos foram avaliados quanto às características químicas e físicas, relacionadas ao amadurecimento. Houve redução acentuada da textura da polpa até o quarto dia de armazenamento, mas a maior redução ocorreu em frutos do controle. Ocorreu aumento da acidez titulável e dos sólidos solúveis, com posterior redução. O ratio aumentou linearmente durante o período, tendência da característica na maturação de frutos. A resistência ao despencamento foi maior nos frutos embalados a vácuo durante todo o período, sendo que estes frutos, assim como os revestidos por PVC, apresentaram menor relação polpa/casca e perda de massa fresca a partir do quarto dia de armazenamento. A cor da casca de frutos embalados permaneceu verde durante todo o período experimental. O pH da polpa aumentou linearmente nos frutos do controle, com maiores valores para frutos embalados no quarto dia de armazenamento. A embalagem a vácuo tornou o amadurecimento mais lento do que os frutos revestidos por PVC.

## RIPENING OF BANANA 'BRS PLATINA' IN MODIFIED ATMOSPHERE

**ABSTRACT:** Banana 'BRS Platina' is a tetraploid hybrid, Prata type, teresistant to mal-do-Panamá. Aimed to evaluate the ripening of bananas 'BRS Platina' unpackaged, coated with PVC and vacuum packed, delivered on fingers and stored at room temperature. For eight days the fruits were evaluated for chemical and physical characteristics, related to ripening. Pulp strength was strongly reduced until the fourth day of storage, but the largest reduction occurred for control treatment. There was an increase of titratable acidity and soluble solids with later reduction of both. The ratio increased linearly during the period, that is a characteristic of fruit ripening. The resistance to fruit dropping was larger for vacuum wrapped fruits during the whole period, where these fruits as those PVC wrapped showed smaller pulp/peel ratio and mass loss from the fourth day of storage. Wrapped fruit peel color remained green during the whole experiment. Pulp pH increased linearly for control fruits, with larger values for those wrapped at the fourth day of storage. No wrapped bananas ripened faster than the wrapped ones. The process of ripening was slower for fruits under vacuum package than for fruits under PVC package.

---

Os autores agradecem a Fapemig pelo financiamento do projeto de pesquisa e auxílio financeiro para a participação e apresentação do resumo no VIII Sibanana.

<sup>1</sup>Dra. Pesquisadora, Bolsista Fapemig – Epamig Norte de Minas Gerais, Fazenda Experimental do Gorutuba, Rodovia MGT 122, Km 155, 39525-000, Nova Porteirinha (MG). E-mail: ariane@epamig.br; magevr@epamig.br.

<sup>2</sup>Dr. Eng. Agr., Bolsista de Pós-Doutorado CNPq – Epamig Norte de Minas Gerais. E-mail: martinsnr@hotmail.com

<sup>3</sup>Dr. Eng. Agr., Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. eugenio.coelho@embrapa.br