

Processamento e caracterização físico-química de bananas-passa de frutos de variedades de bananeira da Embrapa

Luise de Oliveira Sena¹; Eliseth de Souza Viana²; Ronielli Cardoso Reis²; Paula Ribeiro Nunes da Silva³

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Bolsista IC CNPq; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. E-mails: luise-sena@hotmail.com, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br, phawla@outlook.com

Introdução – A banana-passa é um produto que apresenta boa aceitação sensorial, alto valor nutritivo e tem apelo de produto natural que pode ser consumido como fruta desidratada, ou ser empregado como ingrediente em formulações de outros produtos. Assim, a desidratação da banana representa uma opção de aproveitamento nos excedentes de produção e de frutos fora dos padrões de qualidade para consumo *in natura*. **Objetivo** – O objetivo desse estudo foi avaliar as características físico-químicas das bananas-passa produzidas com frutos de variedades melhoradas e compará-las com variedades comerciais. **Material e Métodos** – Foram utilizados frutos de cinco variedades melhoradas (BRS Caipira, BRS Princesa, BRS Preciosa, BRS Platina e BRS Vitória) e duas variedades comerciais (Grand Naine e Prata Anã). Os frutos foram colhidos no estágio 2 de maturação e processados no estágio 7. Os frutos foram lavados, sanitizados em solução clorada (50 mg L⁻¹ de cloro residual livre) e descascados. A desidratação foi feita a 65 °C, com a velocidade fixa do ar de secagem de 1,5 m/s, até umidade final entre 20-25% (b.u). Os frutos *in natura* e os produtos desidratados foram caracterizados mediante análises físicas e físico-químicas de comprimento do fruto em cm; diâmetro do fruto em cm; rendimento em %; cor instrumental pela medida da coordenada L* (luminosidade) e dos parâmetros C* (intensidade da cor) e h* (tonalidade); teor de sólidos solúveis em °Brix; acidez titulável em % de ácido málico; ratio, pH e umidade em %. Os dados das características físicas e físico-químicas dos frutos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Skott-Knott a 5% de probabilidade. **Resultados** – As variedades Grand Naine, BRS Platina, BRS Preciosa e BRS Vitória apresentaram os maiores valores para o comprimento, tanto dos frutos *in natura* quanto dos desidratados. Houve redução média de 48,52% no diâmetro e de 13,39% no comprimento dos frutos desidratados em relação aos frutos *in natura*. O processo de desidratação contribuiu para a obtenção de uma banana-passa de coloração mais escura e avermelhada, conforme os menores valores de L* e h* obtidos. Os frutos das variedades Prata Anã, BRS Preciosa e BRS Princesa formaram um grupo e destacaram-se por apresentar os maiores teores de sólidos solúveis (acima de 25°Brix), mas após a desidratação todas as bananas-passa avaliadas ficaram no mesmo grupo. Com a perda de água durante o processo os açúcares concentraram-se, o que ocasionou o aumento do teor de sólidos solúveis de 24,38 para 71,61 °Brix. Os frutos das variedades BRS Caipira e Grand Naine apresentaram os menores valores de acidez e os maiores valores de ratio, ou seja, são frutos de maior doçura. Entretanto, após a desidratação, as bananas-passa das sete variedades foram agrupadas e apresentaram valores médios de 1,75 mg/100g de ácido málico e ratio de 42,91. Os frutos das variedades BRS Caipira, Grand Naine e BRS Platina formaram um grupo e apresentaram as maiores umidades, mas após a desidratação, a banana-passa produzida com a variedade BRS Caipira apresentou o menor valor (15,75%). Todas as bananas-passa produzidas apresentaram umidade inferior a 24%, o que é desejável para a conservação do produto. Quanto ao rendimento, o processamento da variedade BRS Princesa obteve destaque com 23,28%. **Conclusão** – As bananas-passa produzidas com as variedades melhoradas apresentaram as características físico-químicas semelhantes às bananas-passa das variedades comerciais Grand Naine e Prata Anã, e, portanto, apresentam potencial para serem aceitas pelo mercado consumidor.

Palavras-chave: *Musa* spp.; desidratação; melhoramento; caracterização.