

Climatização de bananas ‘BRS Princesa’: temperatura e tempo de exposição ao etileno

Thaís Correia Gomes¹; Márcio Eduardo Canto Pereira²; Breno de Jesus Pereira³; Josuel Victor Ribeiro Mota³

¹Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. E-mails: thay.gomes17@hotmail.com, marcio.pereira@embrapa.br, brenojp93@gmail.com, josuelvictor@hotmail.com

Introdução – Para uniformizar e proporcionar um amadurecimento mais rápido dos frutos de banana utiliza-se o processo de climatização, que consiste em colocar os frutos em câmaras herméticas, expondo-os ao gás etileno. **Objetivo** – Este trabalho objetivou avaliar temperaturas e tempos de exposição ao etileno para a climatização de bananas ‘BRS Princesa’. **Material e Métodos** – Foram utilizados frutos de ‘BRS Princesa’ provenientes de Guanambi - BA, colhidos no estágio 1 de amadurecimento (casca completamente verde). As pencas foram divididas em buquês com cinco frutos cada e os tratamentos aplicados consistiram em diferentes combinações de temperatura de climatização e tempo de exposição de etileno, a saber: T1 – controle (25 °C); T2 – 16 °C por 16 h; T3 – 16 °C por 32 h; T4 – 16 °C por 48 h; T5 – 18 °C por 16 h; T6 – 18 °C por 32 h; T7 – 18 °C por 48 h. O etileno foi aplicado a 100 $\mu\text{L L}^{-1}$ em câmaras com temperatura controlada, utilizando um gerador de gás etileno. Após a climatização, os frutos foram armazenados a 25 °C até atingirem o estágio 6 (casca completamente amarela), quando foram avaliados: dias até o estágio 6; perda de massa (%); firmeza da polpa (N); acidez titulável (AT); sólidos solúveis (SS); relação SS/AT. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com 7 tratamentos e cinco repetições de um buquê de cinco frutos por tratamento. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. **Resultados** – Frutos do tratamento controle atingiram o estágio 6 em 12 dias de armazenamento. Não houve diferença estatística entre o controle e os tratamentos T2, T3, T4 e T5 para todas as variáveis. No entanto, frutos dos tratamentos T6 e T7 foram altamente responsivos, atingindo o estágio 6 em pouco mais de seis dias, com menores valores de perda de massa, firmeza e acidez titulável. **Conclusões** – A climatização de frutos de ‘BRS Princesa’ a 18 °C por 32 ou 48 horas promoveu o amadurecimento dos frutos de maneira uniforme e com maior avanço nas transformações características da polpa. A climatização a 16 °C não promoveu diferenças em relação ao controle nas condições em que foi realizado este experimento.

Palavras-chave: *Musa* spp.; maturação controlada; amadurecimento; pós-colheita.