

Determinação da temperatura e tempo de climatização sobre o amadurecimento e conservação de bananas 'BR5 Platina'

Breno de Jesus Pereira¹; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki²; Márcio Eduardo Canto Pereira²; Josuel Victor Ribeiro Mota¹

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: brenojp93@gmail.com, fabiana.sasaki@embrapa.br, marcio.pereira@embrapa.br, josuelvictor@gmail.com

Introdução – A 'BR5 Platina', híbrido gerado pela Embrapa, pode ser uma alternativa para produção de bananas tipo Prata, pois apresenta resistência à Sigatoka-amarela e ao Mal-do-Panamá, e seus frutos são semelhantes aos da 'Prata-Anã'. A maioria das bananas comercializadas passa pela climatização (uniformização do amadurecimento). Porém, a maioria das recomendações é baseada no subgrupo Cavendish, sendo poucas as informações para bananas tipo Prata. **Objetivo** – Este trabalho teve como objetivo determinar a temperatura e tempo de exposição ao etileno adequados para climatização da banana 'BR5 Platina'. **Material e Métodos** – Bananas 'BR5 Platina' oriundas do campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas - BA, foram colhidas no estágio 1 de maturação (casca completamente verde), despencadas e levadas ao Laboratório de Pós-colheita. Foram testadas duas temperaturas de climatização (16°C e 18°C) e três tempos de exposição ao etileno (16, 32 e 48h). O controle consistiu em frutos não tratados (sem etileno) armazenados a 25°C. A climatização foi realizada em câmaras frias nas temperaturas testadas e a aplicação de etileno foi realizada com auxílio de um gerador comercial de etileno (Banasil®), na concentração de 100 µL L⁻¹. Após a climatização os frutos foram armazenados a 25°C até atingirem o estágio 6 de amadurecimento. As variáveis analisadas foram: dias para atingir o estágio 6, acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), relação SS/AT e perda de massa. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com 7 tratamentos e cinco repetições de um buquê de cinco frutos por tratamento. Os resultados das análises foram submetidos à análise de variância e no caso de significância as médias foram comparadas pelo teste Scott-Knott a 5%. **Resultados** – Os frutos climatizados a 16°C por 16h atingiram o estágio 6 em 10 dias de armazenamento, não apresentando diferença estatística para os frutos do tratamento controle, que permaneceram em 25°C durante todo o período experimental. No entanto, frutos climatizados entre 32 e 48 horas a 18°C foram altamente responsivos ao tratamento, atingindo o estágio 6 em seis dias em média. Frutos destes tratamentos também apresentaram menor perda de massa, um reflexo do menor tempo de amadurecimento desses frutos. Os frutos climatizados a 32 e 48 horas a 16°C e 16h a 18°C atingiram o estágio 6 em oito dias em média. Para o pH os frutos climatizados a 16°C por 16h e 32h apresentaram valores significativamente mais elevados que os demais tratamentos. Não houve diferença estatística entre os tratamentos quanto a coloração da casca, para os parâmetros C* e h°. Em relação ao valor L* a casca dos frutos climatizados a 32 e 48 horas a 18°C apresentaram uma luminosidade significativamente superior aos demais tratamentos. Os frutos climatizados a 16°C por 16h e estavam significativamente mais firmes em relação aos demais tratamentos. Os frutos do tratamento controle e os frutos climatizados a 16°C por 16h apresentaram maiores valores de acidez titulável e SS e em relação aos demais tratamentos, porém os frutos climatizados entre 32 e 48 horas a 16°C apresentaram maior relação SS/AT favorecendo, assim, o balanço açúcares / acidez desejável para o consumo. **Conclusão** – A climatização de banana 'BR5 Platina' a 18°C por 32 horas promoveu o amadurecimento dos frutos num menor período de tempo. Porém, mais estudos devem ser realizados.

Palavras-chave: *Musa* spp.; etileno; desverdecimento; pós-colheita.