

## Perfil pós-colheita de frutos de banana da cultivar Prata-Anã em duas épocas de desenvolvimento

Sara Helen Nascimento Dias<sup>1</sup>, Rafaella de Lima Roque<sup>1</sup>, Edson Perito Amorim<sup>2</sup>

<sup>1</sup>UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, s.helendias@hotmail.com, rafaella\_roque@hotmail.com; <sup>2</sup>Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, edson.amorim@embrapa.br

A banana está presente em todas as regiões geográficas brasileiras, o que a confere elevada importância econômica e social devido às suas qualidades nutritivas, além de ser fator de fixação de mão-de-obra no campo e gerar renda para o setor agrícola nacional. Várias são as mudanças fisiológicas que ocorrem durante o amadurecimento da banana e são essas transformações que tornam os frutos saborosos e comestíveis. As condições climáticas exercem influência sobre o desenvolvimento dos frutos, alterando características tais como o sabor, a cor e a vida de prateleira. Objetivou-se com esse trabalho analisar o perfil pós-colheita de frutos de banana da cultivar Prata-Anã produzidos em duas épocas do ano (período frio e chuvoso; e período quente e seco) e sua influência na qualidade final dos frutos e na vida de prateleira. Foram instalados dois experimentos em épocas do ano distintas, a saber: o primeiro, com frutos desenvolvidos em época mais fria, colhidos em outubro de 2013; e o segundo, com frutos do período mais quente, colhidos em maio de 2015. Os cachos foram colhidos quando estavam fisiologicamente desenvolvidos, com frutos de coloração da casca verde clara, apresentando diâmetro do fruto central da segunda penca em torno de 34 mm. Após a colheita dos cachos, os mesmos foram enviados para o Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onde foi realizado o despencamento e posterior numeração das mesmas, descartando-se a primeira e a última pencas. Na sequência, os melhores frutos foram selecionados e higienizados utilizando-se uma solução de detergente na concentração de 1% e em seguida colocados em água corrente para posterior identificação e acomodação em bandejas plásticas, onde foram armazenados a uma temperatura média de 24°C. Os experimentos foram instalados em delineamento inteiramente casualizado. Para avaliar os resultados realizou-se a análise conjunta (fatorial) dos dados obtidos no experimento 1 (época mais fria) com os dados do experimento 2 (época mais quente). O teste F da análise de variância foi estabelecido para verificar as médias entre os dois experimentos e o de Scott-Knott para agrupar as médias entre os estádios de maturação, considerando 5% de probabilidade. Todas as análises foram realizadas no programa Sisvar. Foram analisadas as seguintes características: longevidade; colorimetria; comprimento e diâmetro do fruto; diâmetro da polpa; espessura da casca; peso da polpa; rendimento polpa casca; firmeza e rendimento da polpa; ácido málico; sólidos solúveis totais; ratio; pH; amido e açúcares redutores. A partir dos resultados constatou-se que frutos de banana da cultivar Prata-Anã desenvolvidos em épocas mais quentes amadurecem com maior rapidez quando comparados com frutos da época fria, implicando na redução da vida útil. A característica cor da casca apresentou coloração mais atrativa para comercialização em frutos da cultivar Prata-Anã desenvolvidos em épocas mais frias. A época mais fria também foi responsável por maior doçura em frutos da cultivar Prata-Anã, quando comparados aos frutos de épocas mais quentes.

**Significado e impacto do trabalho:** A análise do perfil pós-colheita da cultivar Prata-Anã, considerada a mais importante cultivar do agronegócio brasileiro da fruta, permite compreender os processos metabólicos que estão envolvidos com a qualidade final do fruto e de que forma esses interagem com fatores externos, em especial o clima local, representado pelas variações de temperatura entre o verão e inverno, associado também com o regime hídrico. Essas informações são fundamentais para estudos avançados com suporte da biologia molecular, em especial a identificação de proteínas e os genes responsáveis pela suas expressões fenotípicas, a partir de análises proteômicas. A partir dessas informações será possível desenvolver cultivares do tipo Prata com maior vida de prateleira, permitindo o acesso desses frutos aos mercados externos, fazendo com que o Brasil passe a figurar no cenário internacional também como um país exportador de banana.