

## Avaliação de frutos de banana 'BRS Princesa' colhidos em diferentes épocas e armazenados sob refrigeração

Thiago Rici<sup>1</sup>, Elaine Goes Souza<sup>2</sup>, Luis Eduardo Pereira Silva<sup>3</sup>, Julia Piton Lopes<sup>3</sup>, Daniel Ribeiro Rebouças<sup>3</sup> e Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista CNPq da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>2</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>3</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; <sup>4</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

O Brasil é um grande produtor mundial de banana e a Bahia é o segundo maior produtor nacional, evidenciando a importância do estado no cenário da bananicultura nacional. Muitas variedades de bananas apresentam susceptibilidade a doenças que podem inviabilizar a produção. Destaca-se o mal-do-Panamá, doença que afeta o sistema vascular da planta e impede o seu desenvolvimento, reduzindo a níveis mínimos ou mesmo impossibilitando o cultivo. A variedade 'Maçã' é especialmente afetada por essa doença. A variedade 'BRS Princesa', do tipo Maçã e tolerante ao mal-do-Panamá, que apresenta frutos saborosos e de alto valor de mercado, tem se apresentado como alternativa viável para retomada do cultivo desse tipo de banana. Estudos sobre a fisiologia pós-colheita dos frutos e suas respostas a diferentes tratamentos pós-colheita devem ser realizados para gerar recomendações técnicas para os frutos dessa variedade. A refrigeração é uma técnica utilizada para retardar o amadurecimento e prolongar a vida útil, visando alcance de mercados mais distantes no Brasil e também no exterior. Neste sentido, o objetivo geral deste trabalho foi avaliar o potencial de armazenamento refrigerado de frutos de 'BRS Princesa' colhidos em diferentes idades. Os frutos foram colhidos em área comercial na cidade de Presidente Tancredo Neves, BA, aos 80, 87, 94, 101, 108 e 115 dias após a floração (DAF). Em cada data de colheita, após o transporte, os frutos foram lavados e armazenados em câmara fria (14°C) por até 28 dias. A cada sete dias uma parte dos frutos era retirada e colocada a 25 °C até atingir o amadurecimento (casca completamente amarela), como forma de simulação de comercialização. A qualidade dos frutos foi analisada no momento da entrada na câmara fria, na saída da câmara e quando maduros, em relação aos seguintes atributos: perda de massa (%); dias da colheita até o amadurecimento (vida de prateleira); estágio de maturação ao sair da câmara fria; cor da casca; firmeza da polpa; acidez titulável; sólidos solúveis, pH e injúria por frio. Para cada data de análise foram avaliados seis buquês de cinco frutos. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de *Scott-Knott* a 5% de probabilidade. O potencial de armazenamento refrigerado sem ocorrência de injúria por frio foi reduzido com o aumento da idade dos frutos, variando entre 28 dias e 14 dias. Apesar de um maior potencial de refrigeração dos frutos mais jovens, esses não apresentavam desenvolvimento satisfatório característico dos frutos da cultivar. Por outro lado, frutos colhidos mais tardiamente tenderam a amadurecer na câmara após 14 dias, o que restringe sua vida de prateleira. O período simulado de comercialização durou de três a 10 dias, sendo menor quanto maior o tempo sob refrigeração. Os resultados sugerem que os frutos apresentam um potencial mínimo de 14 dias de refrigeração a 14 °C com pelo menos mais três dias de comercialização a 25 °C. Novos estudos dessa natureza devem ser conduzidos para o refinamento dessa tecnologia.

**Significado e impacto do trabalho:** Conhecer a resposta de diferentes pontos de colheita de banana 'BRS Princesa' ao armazenamento refrigerado permite ao produtor planejar o escoamento da sua produção. Os resultados sugerem que os frutos apresentam um potencial de 14 dias de refrigeração a 14 °C, com pelo menos mais três dias de comercialização a 25 °C. Fatores como idade dos frutos na colheita e seu padrão de desenvolvimento, bem como distância e exigências do mercado consumidor também devem ser considerados para uso da técnica.