

PERFIL SENSORIAL DE BANANAS DE GENÓTIPOS RESISTENTES À SIGATOKA NEGRA

PEREIRA, G. S.(2); GARRUTI, D. S.(1); GOMES, B. L.(2); WEBER, O. B.(1)

(1) Embrapa Agroindustrial Tropical - CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza - CE. e-mail:deborah@cnpat.embrapa.br

(2) Universidade Federal do Ceará - bolsistas iniciação científica

A bananeira susceptível ao agente causal da Sigatoka Negra vem sendo substituída gradualmente, principalmente em áreas produtivas da Amazônia, em razão da gravidade da doença, a qual pode causar perdas de até 100% na produção. Em programas de melhoramento têm-se disponibilizado alguns novos híbridos resistentes à doença, porém pouco se conhece a respeito da qualidade dos seus frutos. Neste trabalho avaliou-se o perfil sensorial de 15 híbridos resistentes e quatro sensíveis. O perfil foi desenvolvido pela ADQ, sendo escolhidos 17 descritores a partir de uma lista prévia. Em dois genótipos resistentes do tipo Cavendish (Buccanero e Phia02) observou-se menor intensidade de cor creme da polpa, aroma doce, sabor de banana madura e gosto doce, em comparação com as bananas dos genótipos resistentes Grand Naine e Willians. Entre as bananas do tipo Maçã de genótipos resistentes, a Tropical apresentou cor da polpa mais clara e aroma doce mais intenso, enquanto as bananas Thap Maeo caracterizaram-se pelo aroma pungente e gosto ácido. Bananas de genótipos resistentes do tipo Pacovan (Pacovan Ken e PV 4268) foram semelhantes entre si, porém distintos da Pacovan sensível, com maior intensidade de aroma frutal, aroma e sabor de banana madura e gosto doce. Bananas de genótipos do tipo Prata apresentaram perfis distintos, sendo Galil 18 caracterizada pelo aroma terra, Vitória pela cor e descritores de banana madura, Garantida e Prata Catarina pelo aroma e sabor de banana verde e outros descritores relacionados, como adstringência e firmeza. As características sensoriais das bananas maduras devem ser sempre levadas em consideração para recomendar novos genótipos de bananeira, pois podem ser determinantes para a aceitação pelos consumidores.

Palavras-chave: *Musa spp.*, *Mycosphaerella fijiensis*, análise sensorial.

Agradecimentos: FUNDECI/BNB, CNPq, Fazenda Frutacor