

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE BANANAS  
'PACOVAN KEN' APÓS TRATAMENTO COM 1-MCP.**

COSTA, J.N. da <sup>1</sup>; MATIAS, M. L.<sup>1</sup>, SILVA, E. O.<sup>2</sup>, VIEIRA, N. M.<sup>1</sup>, SILVEIRA, M. R. S. da<sup>2</sup>; GOMES, I.S.<sup>1</sup>

(1) Universidade Federal do Ceará, Bolsista PIBIC-CNPAT, CP 60455-760 Fortaleza, CE, Brasil; (2) Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza CE, Brasil;

A cultivar 'Pacovan Ken' é um híbrido tetraplóide, do grupo AAAB, resultante da cultivar Pacovan. Seus frutos têm como característica mais importante a resistência a Sigatoka-Negra, principal doença da bananeira. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físicas, químicas e físico-químicas de bananas da variedade 'Pacovan Ken', após o tratamento com 1-Metilciclopropeno (1-MCP). Os frutos foram colhidos em campo experimental da Fazenda Fruta Cor, em Limoeiro do Norte, Ceará; acondicionadas em caixas plásticas e transportadas para Embrapa Agroindústria Tropical, em Fortaleza, Ceará, distante cerca de 240 quilômetros. No laboratório, foram expostas ao 1-MCP gasoso (0 e 60  $\eta\text{L L}^{-1}$ ), por 12 horas, na temperatura de  $22 \pm 2^\circ\text{C}$ . Em seguida, foram armazenadas, por 24 dias, sob refrigeração ( $15 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $80 \pm 2\% \text{UR}$ ) e ( $22 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $80 \pm 2\% \text{UR}$ ). A cada seis dias foram coletadas amostras para as seguintes características: peso da fruta, com e sem casca, relação polpa/casca, espessura da casca, cor, firmeza, açúcares totais, amido, pH, acidez total e sólidos solúveis. Para as variáveis: rendimento, cor, espessura da casca, relação polpa/casca, houve diferença significativa entre os tratamentos e o tempo, apresentando maiores valores os frutos sem tratamento e refrigerados, comparado com os frutos tratados com 1-MCP. O amido, a firmeza, como também o pH, reduziram ao longo do armazenamento, não diferindo significativamente entre os tratamentos, apenas com o tempo, enquanto a acidez, açúcar total e sólidos solúveis apresentaram aumento no decorrer do amadurecimento, sendo que a maiores médias observadas foram para os frutos tratados com 1-MCP refrigerado. Para a variedade 'Pacovan Ken' se verificou que não houve diferença significativa entre as temperaturas  $15 \pm 2^\circ\text{C}$  e  $22 \pm 2^\circ\text{C}$ , mesmo quando tratadas com 1-MCP gasoso (0-60  $\eta\text{L L}^{-1}$ ) por 12 horas de exposição.

Palavras-chaves: bananicultura; 1-metilciclopropeno; Sigatoka Negra

Agradecimentos: EMBRAPA, CNPQ, CAPES, UFC