

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE BANANAS ‘Preciosa’ RESISTENTE A SIGATOKA NEGRA TRATADAS COM 1-METILCICLOPROPENO¹

Juliana Nascimento da Costa², Melissa de Lima Matias³ y Ebenézer de Oliveira Silva²

¹ Apoio: CNPq e Banco do Nordeste do Brasil

² Embrapa Agroindústria Tropical, DTI-CNPq, 60.511-110. Fortaleza, CE. Brasil

³ Universidade Federal do Ceará, Doutoranda UFC-RENORBIO. Fortaleza, CE. Brasil

e-mail: ebenezer@cnpat.embrapa.br

A banana é uma das principais frutas comercializadas e consumidas no Brasil, no entanto a Sigatoka Negra pode comprometer e, ou, até mesmo inviabilizar o agronegócio da bananicultura. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características químicas e físico-químicas de bananas resistentes a Sigatoka Negra tratadas com 1-metilciclopropeno (1-MCP). As bananas (*Musa* spp), da variedade ‘Preciosa’, foram colhidas em campo experimental da Fazenda Fruta Cor, em Limoeiro do Norte, Ceará; acondicionadas em caixas plásticas e transportadas para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical, em, Fortaleza, Ceará, distante cerca de 240 quilômetros. No laboratório, as frutas foram expostas ao 1-MCP gasoso (0 e 60 $\eta\text{L}\cdot\text{L}^{-1}$), por um período de 12 horas, na temperatura ambiente (22 ± 2 °C). Em seguida, foram armazenadas, por 24 dias, sob refrigeração (15 ± 2 °C e 80 ± 2 % UR) ou em temperatura ambiente (22 ± 2 °C e 80 ± 2 % UR). Durante o período de armazenamento, a cada seis dias foram coletadas amostras para as análises. Nas cascas foram analisados os teores de clorofila e de carotenóides. A polpa foi, inicialmente, homogeneizada em liquidificador doméstico e armazenada em freezer para o doseamento de açúcares totais, amido, pH, acidez total (AT), sólidos solúveis (SS) e relação SS/ATT. Os teores de clorofila e de carotenóides não apresentaram diferenças significativas entre os tratamentos. Na medida em que ocorreu o decréscimo da concentração de amido, normalmente, os teores de açúcares totais e, conseqüentemente, os de sólidos solúveis aumentaram, refletindo no aumento, também, da relação SS/ATT. O valor de pH para o tratamento com 1-MCP refrigerado se apresentou maior no sexto dia de armazenamento, enquanto a acidez total titulável variou com o tratamento e com o tempo de armazenamento, apresentando um aumento característico no decorrer do amadurecimento. Para a variedade ‘Preciosa’ se verificou, também, que não houve diferença significativa da temperatura de armazenamento, mesmo quando tratadas com 60 $\eta\text{L}\cdot\text{L}^{-1}$, por 12 horas de exposição.

Palavras chave: Armazenamento, 1-MCP