

Avaliação físico-química de frutos de diferentes variedades de bananeira

Fernanda Alves Santana¹; Luciana Alves de oliveira²; Eliseth de Souza Viana²; Ana Paula Pereira Silveira³; Sebastião de Oliveira e Silva⁴; Edson Perito Amorim²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador (a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza;

⁴Bolsista do CNPq

INTRODUÇÃO

A banana (*Musa spp.*) para muitos países, apresenta grande relevância social e econômica, servindo como fonte de renda para muitas famílias de agricultores. Essa fruteira é originária do continente asiático, e atualmente vem sendo explorada na maioria dos países tropicais, ocupando o segundo lugar em volume de frutas produzidas e consumidas no Brasil. A Sigatoka-negra causada pelo fungo *Mycosphaerella fijiensis* Morelet é uma das principais doenças que afetam a bananeira no Brasil, constituindo em muitas situações fator limitante ao cultivo dessa Musaceae, implicando em aumento significativo de perdas da produção. O método mais recomendado para controle da Sigatoka-negra sugerido pelo Programa de Melhoramento Genético da Bananeira executado pela Embrapa Mandioca e Fruticultura é a utilização de variedades resistentes, substituindo assim as variedades suscetíveis, visando uma redução do controle químico. As caracterizações físico-químicas dos frutos têm papel fundamental na recomendação de uma nova cultivar, uma vez que, uma boa variedade, deve ter boas características agrônômicas de pós-colheita. Este trabalho teve como objetivo avaliar físico-quimicamente sete variedades de banana, sendo três variedades comerciais e quatro variedades resistentes à Sigatoka-negra.

METODOLOGIA

Foram colhidos três cachos de cada variedade em plantas no campo experimental da EBDA (Conceição do Almeida – BA), sendo cada planta uma repetição. A colheita dos frutos ocorreu no período de janeiro a julho de 2009. As pencas foram mantidas em câmara climatizada a 28 °C, até atingirem o

estádio 6 de maturação. Quando maduras foram mantidas em câmara climatizada a 15 °C. Dez dedos de cada penca foram utilizados para determinação das análises: acidez total titulável (ATT), teor de sólidos solúveis totais (SST), pH, cinzas, umidade, relação SST/ATT (ratio), teor de nitrogênio total expresso em proteína. Determinou-se o conteúdo de amido, carotenóides totais, açúcares redutores e totais por espectrofotometria. Foi realizada a pesagem das bananas com e sem casca em balança semi-analítica, bem como da casca, para a obtenção do rendimento e da relação polpa/casca. As variedades avaliadas foram Prata Anã, Pacovan, Grand Naine (comerciais) e Japira, Maravilha, PV 4253, Thap Maeo (resistentes).

RESULTADOS

Na variedade Thap Maeo foi observado o maior rendimento em polpa ($78,65 \pm 3,17$ %) e conteúdo de carotenóides totais ($2,62 \pm 1,17 \mu\text{g g}^{-1}$). A variedade Japira ($14,32 \pm 4,61$ g glicose/100 g) e Prata Anã ($15,70 \pm 0,66$ g glicose/100 g) apresentaram maior teor de açúcar redutor. O teor de açúcar total foi superior na variedade Pacovan ($21,05 \pm 3,24$ g glicose/100 g), seguida pela PV 4253 ($20,30 \pm 2,20$ g glicose/100 g). A acidez total titulável foi maior na variedade PV 4253 ($0,96 \pm 0,34$ g ácido málico/100 g). Quanto ao teor de sólidos solúveis totais, os maiores valores foram observados na variedade Prata Anã ($27,25 \pm 0,35$ °Brix), seguido pela PV 4253 ($24,14 \pm 2,42$ °Brix). A 'Japira' ($36,16 \pm 7,42$) apresentou maior valor para ratio, em seqüência a 'Pacovan' ($39,17 \pm 2,40$). O pH foi superior na 'Grand Naine' ($4,58 \pm 0,41$). O teor de cinzas e proteínas não diferiu entre as variedades estudadas. As variedades Grand Naine ($76,79 \pm 0,47$ %) e PV 4253 ($72,80 \pm 3,12$ %) apresentaram as maiores concentrações de umidade. O teor de amido foi superior na 'Prata Anã' ($3,85 \pm 1,86$ g amido/100 g), seguido pela 'Japira' ($3,43 \pm 1,09$ g amido/100 g).

CONCLUSÃO

As cultivares resistentes à Sigatoka-negra apresentaram algumas diferenças entre si, quanto as características físico-química de seus frutos. As cultivares comerciais (suscetíveis a Sigatoka-negra) podem ser substituídas pelas variedades consideradas resistentes a doença, com relação à

composição físico-química. Considerando o parâmetro SST/ATT, que está relacionado ao atributo sabor, a variedade Japira alcançou posição de destaque entre as demais variedades.

Palavras chave: composição, *Musa spp*, Sigatoka-negra.