

## **Parâmetros de qualidade de frutos de bananeira 'Prata-Anã' em função da posição da penca no cacho**

Marcio Eduardo Canto Pereira<sup>1</sup>, Elaine Góes Souza<sup>2</sup>, Aline Almeida Nunes<sup>3</sup>, Cíntia da Cunha dos Santos<sup>3</sup>, Frederico Pereira de Oliveira Santos<sup>3</sup>, Luciana Borges Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Ph.D., Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Rua Embrapa, s/n, Cruz das Almas, BA, Brasil, marcio@cnpmf.embrapa.br

<sup>2</sup>Bióloga, Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Rua Embrapa, s/n, Cruz das Almas, BA, Brasil, elaine@cnpmf.embrapa.br

<sup>3</sup>Técnico em Agropecuária, Fundação Bradesco Feira de Santana, BR 116 Norte, Km 9.

### **Introdução**

A banana (*Musa spp*) é uma das frutas mais consumidas no mundo. No Brasil, a banana é cultivada de Norte a Sul, numa área pouco maior que 500 mil ha (FAOSTAT, 2008). A banana é uma fruta de elevado valor nutricional, devido à presença de amido, açúcares, além das vitaminas A e C e sais minerais como potássio, fósforo, cálcio, sódio magnésio e outros em menores concentrações (Alves et al., 1999).

O principal critério utilizado na colheita e classificação dos frutos é o seu grau de engrossamento. Para efeitos práticos é possível relacionar o tipo de cacho com o estágio de desenvolvimento do fruto. A banana é uma fruta climatérica, capaz de amadurecer quando colhida após a maturação fisiológica. Durante o amadurecimento, as transformações na banana afetam constituintes como amido, ácidos orgânicos, açúcares, entre outros (Medina e Pereira, 2002). Sabor, vida útil e aparência dos frutos são considerados os mais importantes atributos na escolha ou compra da banana (Matsuura et al., 2002). As pencas em um cacho de bananeira tem idades diferentes e podem gerar um diferencial de qualidade e vida útil pós-colheita cujo conhecimento é importante para a comercialização.

A finalidade do presente experimento foi o de caracterizar os frutos de pencas de um mesmo cacho de bananeira 'Prata-Anã' quanto aos aspectos físicos e químicos com o objetivo de averiguar diferenças devido à posição da penca no cacho.

### **Material e Métodos**

Este experimento foi desenvolvido no Laboratório de Fisiologia Vegetal e Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, situada em Cruz das Almas, Bahia. Foram utilizados cachos da variedade Prata-Anã, procedentes dos campos experimentais locais. Cinco cachos foram colhidos no estágio 1 de maturação dos frutos (casca

completamente verde), e cada um deles apresentavam nove pencas. As pencas foram numeradas, sendo a primeira localizada na parte superior do cacho e a última, a mais próxima do solo. A penca nove foi retirada e as oito restantes foram pesadas e os números de dedos contados. Em seguida cada penca foi segmentada ao meio, em dois buques, e mantidas em temperatura ambiente ( $26\pm 3$  °C) para avaliação das características físicas e químicas nos estádios de maturação 1 (logo após a colheita), e 6 (casca completamente amarela). Os dias para a maturação foram registrados, levando-se em consideração a coloração da casca da banana, que corresponde aos estádios de desenvolvimento dos frutos (HORTIBRASIL, 2006).

Os frutos foram analisados nos seguintes aspectos físicos: peso da penca comprimento e diâmetro do dedo; espessura da casca; peso do dedo com e sem a casca; firmeza da polpa. A relação polpa/casca e o rendimento de polpa foram calculados com base no peso de cada componente. Três dedos (2 laterais e 1 central) de cada buquê foram utilizados para as análises de sólidos soluveis (SS) e acidez titulável (AT). A relação SS/AT foi calculada posteriormente.

O experimento foi conduzido em delineamento completamente casualizado, com cinco repetições. Utilizou-se o programa estatístico Sisvar, versão 4.3 (Ferreira, 2000) para as análises estatísticas. As médias dos tratamentos foram separadas pelo teste de Duncan a 5% de probabilidade.

## **Resultados e Discussão**

Os pesos médios das pencas 1 a 5 foram superiores aos das três últimas pencas (Tabela 1). A última penca teve peso significativamente menor, cerca de 250 g a menos que as primeiras pencas (de 1 a 5). Observou-se que 13,6 foi o número médio de dedos por penca, sendo que a segunda penca foi a de maior número e as últimas três pencas apresentaram-se com número inferior de dedos. As últimas duas pencas tiveram dedos de menor comprimento, fato que, juntamente com o menor número de dedos, determinou menor peso final dessas pencas.

Embora as três últimas pencas tenham levado maior número de dias para atingir o estágio 6 de maturação, verificou-se que não houve diferença significativa para essa característica, que foi, em média, de 7,8 dias (Tabela 1).

Não houve diferenças significativas para as características relação polpa/casca e relação SS/AT no estágio 1 de maturação (Tabela 2). Também não houve diferença na relação SS/AT no estágio 6 e apenas a última penca apresentou menor valor de relação polpa/casca, indicando leve comprometimento de qualidade. No entanto, não houve diferença significativa de rendimento de polpa entre as pencas.



## Conclusões

Em cachos de 'Prata-Anã', as pencas de 1 a 5 apresentaram melhores características que as demais pencas. A partir da penca 6 já houve indicações de perda nessas características. Embora não houve perda significativa de qualidade organoléptica, a última penca (8) teve sua qualidade comprometida em relação às demais.

## Agradecimentos

Os autores agradecem ao pesquisador Sebastião de Oliveira e Silva por conceder os cachos utilizados nesse trabalho.

## Referências

Alves, E.J. (Org.). **A cultura da banana: aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais**. 2.ed. Brasília: Embrapa-SPI / Cruz das Almas: Embrapa - CNPMF, 1999. 585p.

FAOSTAT. **Bananas**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org>>. Acesso em 13 julho 2006.

Ferreira, D.F. 2000. Análises estatísticas por meio do Sisvar para Windows versão 4.0. In: Reunião anual da região brasileira da Sociedade Internacional de Biometria, 45, 2000, São Carlos. **Programa e Resumos**. São Carlos, UFSCar, 2000. p. 255–258.

HORTIBRASIL. **Banana**. Disponível em <<http://www.hortibrasil.org.br/classificacao/banana/banana.html>>. Acesso em 13 julho 2006.

Matsuura, F.C.A.U.; Costa, J.I.P.; Folegatti, M.I.S. *Marketing* de banana: preferências do consumidor quanto aos atributos de qualidade dos frutos. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 26, p. 48-52, 2004.

Medina, V.M., Pereira, M.E.C. Pós-colheita. In: Borges, A.L., L.S. Souza (Eds.). **O cultivo da bananeira**. Cruz das Almas - BA, 2004, v. 1, p. 209-231.