

Amadurecimento de frutos de bananeira ‘BRS Princesa’

Edicarlos Nunes dos Santos¹, Marcio Eduardo Canto Pereira²; Orjana Santos Lima³; Elaine Goes Souza⁴, Helen Luise de Jesus dos Santos¹; Edson Perito Amorim²

¹Estudante do Colégio Estadual Dr. Lauro Passos, bolsista IC-Fapesb; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ⁴Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: maikedicarlos@hotmail.com, marcio@cnpmf.embrapa.br, orjanasl@yahoo.com, elaine@cnpmf.embrapa.br, helen.luise10@yahoo.com.br, edson@cnpmf.embrapa.br

A cultura da banana é de extrema importância, de maior consumo a nível mundial, fato embasado na disponibilidade, na aceitação sensorial e no preço da fruta. Muito embora a produção brasileira seja alta, também são observados altos percentuais de perdas pós-colheita, resultado de um conjunto de fatores que envolvem o despreparo dos agentes da cadeia de comercialização no manuseio da fruta e do desconhecimento das características de amadurecimento da fruta. Gerar informações sobre o amadurecimento é fundamental para garantir a qualidade da fruta e otimizar sua vida útil pós-colheita. Neste sentido, este trabalho teve por objetivo caracterizar o amadurecimento de frutos da bananeira ‘BRS Princesa’, híbrido do tipo Maçã tolerante ao Mal-do-Panamá. O trabalho foi conduzido no Laboratório de Fisiologia e Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizada no município de Cruz das Almas, Bahia. Utilizaram-se pencas subdivididas em buquês de quatro a seis dedos, os quais foram dispostos em estantes, sobre bandejas de isopor, e armazenados sob temperatura ambiente ($25,5 \pm 2^\circ\text{C}$ / $58 \pm 6\%$ U.R.). Como base para a determinação do estágio de maturação foi utilizada a escala de Von Loesecke, composta de sete estádios baseados na cor da casca: 1) totalmente verde; 2) verde com traços amarelos; 3) mais verde que amarelo; 4) mais amarelo que verde; 5) amarelo com ponta verde; 6) amarelo; 7) amarelo com áreas marrons. Em cada estágio foram analisados: peso, comprimento e diâmetro do dedo; peso e diâmetro da polpa; relação polpa/casca; rendimento de polpa (% p/p); teor de sólidos solúveis (SS); acidez titulável (AT); ratio (SS/AT); e pH. O experimento foi realizado em delineamento completamente casualizado, com sete tratamentos (estádios de maturação) e quatro repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott ao nível de 5% de significância pelo programa Sisvar. Os frutos da ‘BRS Princesa’ apresentaram comprimento e diâmetro médios de 13,2 cm e 38,0 mm, respectivamente, o que lhes confere um formato muito semelhante ao da variedade Maçã. O rendimento de polpa observado atingiu 75,2% no estágio 7 de maturação, um alto rendimento, favorecido pela casca pouco espessa (2,8 mm em média) e mais frágil com a evolução do amadurecimento. Em média os frutos amadureceram em apenas sete dias. Observou-se um aumento da acidez titulável até um máximo nos estádios 4 e 5 de maturação, acompanhado por variações correspondentes no pH. O teor de sólidos solúveis elevou-se de 2,1% no estágio 1 para 23,5% no estágio 7, com as maiores alterações observadas entre os estádios de maturação 2 e 4.

Palavras-chave: *Musa* spp.; pós-colheita; amadurecimento; armazenamento