

Amadurecimento de frutos de bananeira ‘BRS Platina’

Helen Luise de Jesus dos Santos¹; Marcio Eduardo Canto Pereira²; Orjana Santos Lima³;
Elaine Goes Souza⁴; 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: helen.luise10@yahoo.com.br, marcio@cnpmf.embrapa.br, orjanasl@yahoo.com, elaine@cnpmf.embrapa.br, edson@cnpmf.embrapa.br

Muito embora a produção brasileira de banana 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 Platina’, híbrido do tipo Prata resistente 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, diâmetro e firmeza 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 Platina’ utilizados neste experimento apresentaram peso e dimensões (comprimento e diâmetro) grandes, de categoria extra, quando considerados na classificação das bananas do grupo Prata. O amadurecimento dos frutos ocorreu em 11 dias sob temperatura ambiente. Houve aumento na relação polpa/casca, ou seja, o amadurecimento promoveu redução na proporção de casca, que se torna mais frágil. Também se observou um aumento da acidez titulável até o estágio 4 de maturação, voltando a reduzir para valores bem mais baixos até o estágio 7, o que favoreceu o aumento do ratio. O pH acompanhou as alterações da acidez titulável. Destaca-se que as maiores alterações foram observadas entre os estádios 3 e 5, quando houve aumento de 14,4 pontos percentuais no teor de sólidos solúveis e duplicação da acidez titulável. Estas alterações, juntamente com a marcante redução da firmeza da polpa do estágio 3 para 4, indicam que o fruto já se encontrava apto para o consumo no estágio 5, ou seja, com a casca amarela e ponta verde.

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