

Longevidade de frutos de bananeira ‘BRS Caipira’, ‘BRS Platina’ e ‘BRS Princesa’ sob temperatura ambiente ou refrigeração

Orjana Santos Lima¹; Marcio Eduardo Canto Pereira²; Elaine Goes Souza³; Helen Luise Jesus dos Santos⁴; Edson Perito Amorim²

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

A banana (*Musa* spp.) é uma das frutas mais consumida no mundo, cultivada na maioria dos países tropicais e de Norte a Sul do Brasil, garantindo emprego e renda para milhares de brasileiros. É vista entre as três frutas mais comercializadas no mercado internacional. Por ser considerado um fruto climatérico, a banana é extremamente perecível e apresenta taxas de metabolismo muito maiores que outros frutos comumente consumidos. Devido a essa característica é perceptível o amadurecimento rápido em altas temperaturas, encurtando a sua longevidade e período de comercialização. A coloração da casca tem muito dizer sobre o estágio de maturação da fruta significando um importante parâmetro para vida de prateleira. Desta forma, objetivou-se com o trabalho gerar informações acerca do amadurecimento e do armazenamento das variedades de banana ‘BRS Caipira’, ‘BRS Platina’ e ‘BRS Princesa’ em temperatura ambiente e sob refrigeração. Os experimentos foram conduzidos em delineamento inteiramente casualizado com quatro repetições no Laboratório de Fisiologia e Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Para cada genótipo, foram realizados três experimentos sob armazenamento ambiente, utilizando-se por base os sete estádios de maturação estabelecidos pela escala de cor da casca de Von Loesecke. Foi determinada a longevidade dos frutos, em dias até chegar ao estágio 7, e caracterizados os estádios de maturação para: peso, comprimento e diâmetro do dedo; peso, diâmetro e firmeza da polpa, sólidos solúveis - SS, acidez titulável - AT e pH. Outros dois experimentos foram conduzidos sob refrigeração para determinação do potencial de armazenamento refrigerado, nos quais buquês de quatro dedos em estágio 1 de maturação foram armazenados em câmara fria (14 °C) por 28 dias (‘BRS Platina’, 21 dias), sendo retirados a cada sete dias até completo amadurecimento (estádio 6 de maturação), quando eram então avaliados para as características descritas acima. A maior longevidade em temperatura ambiente foi de 11 dias, observada para as cultivares ‘BRS Caipira’ e ‘BRS Platina’. No entanto, frutos de ‘BRS Platina’ iniciaram o amadurecimento mais cedo, chegando ao seu maior teor de sólidos solúveis no estágio 5. A ‘BRS Princesa’ apresentou a menor longevidade, atingindo o estágio 7 em apenas sete dias. Sob refrigeração, a ‘BRS Caipira’ apresentou o maior potencial de refrigeração, sendo sempre necessários mais dias para atingir o estágio 6 de maturação após a retirada para a temperatura ambiente. A ‘BRS Platina’ chegou aos 21 dias de armazenamento refrigerado e a ‘BRS Princesa’ teve o menor potencial sob refrigeração, sendo este limitado a 14 dias, visto que aos 21 dias os frutos já saíram da câmara fria no estágio 6 de maturação. Não foram observados sintomas de injúria por frio nos frutos. Comparando-se os dados consolidados das variedades no estágio 6 de maturação não houve diferença do teor de sólidos solúveis e o ratio, mas a ‘BRS Caipira’ foi a menos ácida e a ‘BRS Princesa’ apresentou o menor pH, refletindo sua maior acidez.

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