



## DETERMINAÇÃO DO TEMPO DE AMADURECIMENTO E QUALIDADE DA BANANA “PRATA ANÃ” ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO EM CONCENTRAÇÕES DECRESCENTES DE O<sub>2</sub>

Eloá Corrêa Lessa Torres, Eder Dutra de Resende

O Brasil é o quinto maior produtor mundial de bananas, porém apresenta volume de exportação mínimo, devido, principalmente, à baixa qualidade dos frutos e deficiência de tecnologias adequadas de cultivo, colheita, transporte e armazenamento. Estima-se que as perdas pós-colheita atingem 40% da produção. A preservação da qualidade e o aumento da vida útil dos frutos podem ser conseguidos através de técnicas de refrigeração e de atmosfera controlada ou atmosfera modificada, em que os frutos alcançam a atmosfera de equilíbrio regulada pela permeabilidade do filme da embalagem e pela taxa de respiração do produto. Este projeto tem como objetivo determinar as alterações físicas e a qualidade de bananas armazenadas sob refrigeração em diferentes condições de atmosfera controlada, com níveis decrescentes de O<sub>2</sub> e mantendo níveis mínimos de CO<sub>2</sub>. São investigados também os períodos de tempo necessários para que as bananas alcancem o amadurecimento pleno após a sua remoção das diferentes condições de atmosfera controlada. As bananas da variedade “Prata Anã” [Musa spp. (AAB)] são colhidas com 18 semanas após a antese, com frutos da segunda carreira do cacho, selecionados na casa de embalagem da Empresa Agrícola Bananas EP (Cariacica – ES), no estádio verde claro (estádio de maturação 2), sem ranhuras ou manchas, após passarem pelos tratamentos de lavagem em detergente e sulfato de alumínio para remoção da cica. No LTA/UENF essas pencas são divididas em unidades de dois dedos e sanitizadas em solução de 100 ppm hipoclorito por 15 min. Todos os frutos são identificados, pesados para avaliação de perda de massa e avaliados pelo padrão inicial de cor da casca utilizando o colorímetro de Hunter. As pencas são armazenadas por 30 dias a 14 °C em microcâmaras (101 L) contendo as composições de 1%, 5%, 10% e 20,8% de O<sub>2</sub> e 0,1% CO<sub>2</sub>, utilizando um tratamento controle nas mesmas condições da câmara de refrigeração (14 °C, 90 %UR). Os frutos são removidas das atmosferas e mantidos na câmara a 14°C até o completo amadurecimento. Para avaliação da qualidade são realizadas medidas de perda de massa, cor da casca, firmeza de polpa, conteúdo de sólidos solúveis totais, acidez total, açúcares redutores, açúcares totais e conteúdo de amido da polpa. Ensaio preliminares indicaram que o abaixamento de O<sub>2</sub> reduz o processo de amadurecimento até a sua paralisação em composição de O<sub>2</sub> abaixo de 5%.

Palavras-chave: Musa spp, armazenamento, atmosfera controlada.

Instituição de fomento: CNPq.