

EMBALAGENS NA CONSERVAÇÃO DE BANANA NANICA

José Luís Simão Da Costa, Layane De Souza Dias Mequi, Lais Naiara Honorato Monteiro, Mariane Aparecida Barbará Zanini.

Resumo: A banana é um fruto climatérico, ou seja, continua seu processo respiratório após a colheita. Existem algumas formas de prolongar a vida útil desses frutos, entre elas a utilização de embalagens para controlar a troca gasosa reduzindo assim a taxa respiratória do fruto. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade de frutos de bananeira armazenados em temperatura ambiente em diferentes embalagens. As bananas, adquiridas na maturidade fisiológica (de vez), foram submetidas aos seguintes tratamentos: T1 - frutos não acondicionados; T2 e T3 e frutos acondicionados em embalagens de polietileno de baixa densidade e, T3 e frutos acondicionados bandejas de isopor recobertas por filmes de PVC. Todos os tratamentos foram mantidos em temperatura ambiente por 7 e 14 dias. No final de cada período de armazenamento, os frutos foram avaliados quanto ao peso, teor de sólidos solúveis e coloração da casca. O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado com fatorial (3 tratamentos x 2 períodos de avaliação), sendo que cada tratamento tinha 3 repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância e os dados comparados pelo teste de Tukey à 5% de probabilidade. Em relação ao peso dos frutos, não houve diferença estatística entre os dias avaliados e entre os tratamentos. Já para o teor de sólidos solúveis (°brix), os frutos que não foram acondicionados em embalagens apresentaram Brix superior aos demais tratamentos, enquanto que a média geral de todos os tratamentos foi significativamente maior no final do 7º dia de armazenamento, quando comparado ao 14º dia. A luminosidade da casca (L) dos frutos do T2 foi estatisticamente superior em relação ao T1. Verificou-se que a média da luminosidade dos frutos em todos os tratamentos foram significativamente maiores no 7º dia do que no 14º dia de armazenamento. Em relação a cromaticidade da cor da casca, os frutos do T2 e do T3 apresentaram médias superiores em relação aos frutos que não foram acondicionados em embalagens (T1). Quando comparado os dias de armazenamento, a média do croma dos frutos dos três tratamentos foi superior no 7º dia quando comparado ao 14º dia de armazenamento. Ainda sobre a tonalidade da casca (Hue), não houve diferenças significativas entre os tratamentos, no entanto, foi verificado que no 7º dia de armazenamento, os frutos de banana de modo geral, apresentaram tonalidade da casca estatisticamente maior que no 14º dia. Isso significa que até o 7º dia a casca das frutas estavam mais próximas do amarelo, enquanto que no 14º dia, as cascas dos frutos apresentaram-se mais distantes do amarelo. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que a utilização de embalagens favorece a conservação da cor da casca e reduz processos oxidativos da respiração, porém, vale ressaltar que o sabor e odor da fruta não foram avaliados necessitando de novos estudos para determinar a efetividade do uso dessas embalagens na conservação das frutas de bananeira.

Palavras-chave: pós-colheita; bananeira; qualidade; acondicionamento

BARBOSA, L. F. S.; ALVES, A. L.; DE SOUSA, K. D. S. M.; NETO, A. F., CAVALCANTE, Í. H. L.; VIEIRA, J. F. Qualidade pós-colheita de banana Pacovan sob diferentes condições de armazenamento. *MAGISTRA*, v. 30, p. 28-36, 2019.

BORGES, A.L. *et al.* **A cultura da banana**. 3. ed.. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. Coleção Plantar, 56. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica. 110 p.

LIMA, Maria. A.; **Importância da embalagem na manutenção da qualidade pós-colheita de frutas**. Infobibos - Informações Tecnológicas. 2014. Disponível em:
<http://www.infobibos.com/Artigos/2014_1/frutas/index.htm. Acesso em: 28 set. 2023.

RINALDI, M. RIBEIRO, N. SALES, R. **Conservação pós-colheita de banana nanicão e prata**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2010.