

## E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

### Avaliação físico-químico de frutos de diferentes variedades de bananeira

Fernanda Alves Santana <sup>1</sup>

Luciana Alves de oliveira <sup>2</sup>

Eliseth de Souza Viana <sup>3</sup>

Ana Paula Pereira Silveira <sup>4</sup>

Sebastião de Oliveira e Silva <sup>5</sup>

Edson Perito Amorim <sup>3</sup>

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Estudante de Agronomia

2. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical □ Orientador

3. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

4. Faculdade Maria Milza - Estudante de Farmácia

5. Bolsista CNPq

### INTRODUÇÃO:

A banana (*Musa spp.*) para muitos países, apresenta grande relevância social e econômica, servindo como fonte de renda para muitas famílias de agricultores. Essa fruteira é originária do continente asiático, e atualmente vem sendo explorada na maioria dos países tropicais, ocupando o segundo lugar em volume de frutas produzidas e consumidas no Brasil. A Sigatoka negra causada pelo fungo *Mycosphaerella fijiensis* Morelet é uma das principais doenças que afetam a bananeira no Brasil, constituindo em muitas situações fator limitante ao cultivo dessa Musaceae, implicando em aumento significativo de perdas da produção. O método mais recomendado para controle da Sigatoka negra sugerido pelo Programa de Melhoramento Genético da Bananeira executado pela Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical é a utilização de variedades resistentes, substituindo assim as variedades suscetíveis, visando uma redução do controle químico. As caracterizações físico-químicas dos frutos têm papel fundamental na recomendação de uma nova cultivar, uma vez que, uma boa variedade, deve ter boas características agrônomicas de pós-colheita. Este trabalho teve como objetivo avaliar físico-quimicamente sete variedades de banana, sendo três variedades comerciais e quatro variedades resistentes à Sigatoka negra.

### METODOLOGIA:

Foram colhidos três cachos de cada variedade em plantas no campo experimental da EBDA (Conceição do Almeida □ BA), sendo cada planta uma repetição. A colheita dos frutos ocorreu no período de janeiro a julho de 2009. As pencas foram mantidas em câmara climatizada a 28 °C, até atingirem o estágio 6 de maturação. Quando maduras foram mantidas em câmara climatizada a 15 °C. Dez dedos de cada penca foram utilizados para determinação das análises: acidez total titulável (ATT), teor de sólidos solúveis totais (SST), pH, cinzas, umidade, relação SST/ATT (ratio), teor de nitrogênio total expresso em proteína. Determinou-se o conteúdo de amido, carotenóides totais, açúcares redutores e totais por espectrofotometria. Foi realizada a pesagem das bananas com e sem casca em balança semi-analítica, bem como da casca, para a obtenção do rendimento e da relação polpa/casca. As variedades avaliadas foram Prata Anã, Pacovan, Grand Naine (comerciais) e Japira, Maravilha, PV 4253, Thap Maeo (resistentes).

### RESULTADOS:

Na variedade Thap Maeo foi observado o maior rendimento em polpa ( $78,65 \pm 3,17\%$ ) e conteúdo de carotenóides totais ( $2,62 \pm 1,17 \mu\text{g g}^{-1}$ ). A variedade Japira ( $14,32 \pm 4,61 \text{ g glicose}/100 \text{ g}$ ) e Prata Anã ( $15,70 \pm 0,66 \text{ g glicose}/100 \text{ g}$ ) apresentaram maior teor de açúcar redutor. O teor de açúcar total foi superior na variedade Pacovan ( $21,05 \pm 3,24 \text{ g glicose}/100 \text{ g}$ ), seguida pela PV 4253 ( $20,30 \pm 2,20 \text{ g glicose}/100 \text{ g}$ ). A acidez total titulável foi maior na variedade PV 4253 ( $0,96 \pm 0,34 \text{ g ácido málico}/100 \text{ g}$ ). Quanto ao teor de sólidos solúveis

totais, os maiores valores foram observados na variedade Prata Anã ( $27,25 \pm 0,35$  oBrix), seguido pela PV 4253 ( $24,14 \pm 2,42$  oBrix). A Japira ( $36,16 \pm 7,42$ ) apresentou maior valor para ratio, em seqüência a Pacovan ( $39,17 \pm 2,40$ ). O pH foi superior na Grand Naine ( $4,58 \pm 0,41$ ). O teor de cinzas e proteínas não diferiu entre as variedades estudadas. As variedades Grand Naine ( $76,79 \pm 0,47\%$ ) e PV 4253 ( $72,80 \pm 3,12\%$ ) apresentaram as maiores concentrações de umidade. O teor de amido foi superior na Prata Anã ( $3,85 \pm 1,86$  g amido/100 g), seguido pela Japira ( $3,43 \pm 1,09$  g amido/100 g).

### **CONCLUSÃO:**

Os cultivares resistentes à Sigatoka negra apresentaram algumas diferenças entre si, quanto as características físico-química de seus frutos. Os cultivares comerciais (suscetíveis a Sigatoka negra) podem ser substituídos pelas variedades consideradas resistentes a doença, com relação à composição físico-química. Considerando o parâmetro SST/ATT, que está relacionado ao atributo sabor, a variedade Japira alcançou posição de destaque entre as demais variedades.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: composição, Musa spp, Sigatoka negra.