

E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE BANANA TIPO TERRA CV. MARANHÃO EM TRÊS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Rita Maria de Cássia Bittencourt Cardoso ¹

Antonio Augusto Fonseca ²

Elvis Lima Vieira ³

1. Prof. Msc. do Dpto de Química da UFRB, Doutorando em Fitotecnia da UFRB
2. Doutoranda em Fitotecnia da UFRB, Monitora/Educadora da CFR-PTN
3. Prof. Dr. do Dpto de Fitotecnia da UFRB

INTRODUÇÃO:

A banana por apresentar um padrão de respiração climatérica pode ser colhida antes do completo amadurecimento. Esse padrão é caracterizado pelo aumento da taxa respiratória e da produção de etileno durante o climatério. É nesta fase que se iniciam as principais alterações na fruta tais como pigmentação amarela da casca, amaciamento da polpa e mudanças no sabor e aroma características da banana madura (Medina & Pereira,2004).Tradicionalmente, o grau de maturação das bananas inclusive dos tipos terra tem sido fortemente ligado a mudança de cor da casca (Palmer,1971) e comparada através de cartas de cores para acompanhar a sua maturação. Entretanto, devido a altas temperaturas e baixa umidade relativa as frutas retém a cor verde de sua casca enquanto que a maturação interna já começou Dadzie & Orchard (1997). Portanto o uso da combinação de indicadores de maturação externo e interno é essencial para a definição de parâmetros que possam indicar o correto ponto de colheita antes de ocorrer a abscisão.O presente trabalho tem como objetivo avaliar as características físicas e químicas da banana tipo terra em três estádios de maturação.

METODOLOGIA:

Frutos de banana da terra variedade Maranhão obtidos em pomar comercial, localizado na Fazenda Novo Horizonte, no município de Tancredo Neves-BA. Frutos colhidos no no estádio 1 (carta de cores), lavados e secos ao ar e acondicionados em caixas plásticas e encaminhados ao Lab. de Tec. de Alimentos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia em Cruz das Almas - BA. A temperatura ambiente e umidade relativa a qual os frutos ficaram armazenados foram $23,5 \pm 1,20C$ e $74,0 \pm 11\%$ respectivamente. Utilizou-se frutos nos estádio 3, 5 e 7, separando em dois lotes: a) amostra destrutiva b) amostra não destrutiva onde os frutos foram pesados para o cálculo da perda de massa acumulada; o comprimento e o diâmetro foram determinados conforme Dadzie & Orchard (1999). Avaliou-se firmeza de polpa, pelo penetrômetro com ponteira de 6 mm; com resultados expressos em Newton. Acidez titulável em (%) de ácido málico, pH, sólidos solúveis, SS (Brix), e vitamina C (mg/100g) pelo método de iodato

RESULTADOS:

A análise de variância para a massa dos frutos revelou diferença significativa entre os estádios III e VII e os valores no período de 12 dias de armazenamento estiveram entre 270,0g e 231,3g com perda de massa total de 14,3%. a perda de massa se deve a diferença de pressão de vapor (DPV) entre os frutos e o ar circundante bem como a temperatura e umidade do ambiente. Para o tamanho, os valores estiveram entre 231,5 mm e 225,2mm e para o diâmetro entre 46,0mm e 44,3mm. No que se refere a firmeza da polpa, os valores estiveram entre 37,7N e 9,6 N com uma redução de 74,5%. Santos et al.(2009) encontrou resultados concordantes nos estádios III e VII em frutos de banana Tipo terra cujos valores médios estiveram entre 34,78 N e 8,8 respectivamente. O pH variou de 4,7 a 4,4 e a acidez de 0,45% a 0,60%. Para os valores de pH os resultados são semelhantes aos de Santos et al.(2009) avaliando frutos da variedade FHIA-21 cujos os valores para os estádios III e VII foram 4,7 e 4,4 respectivamente. Os teores de sólidos solúveis entre os estádios V e VII foram de 21,9 OBrix e 28,7 OBrix

respectivamente. As relações SS/AT oscilaram entre 37,8 e 48,7 inferiores aos de Cerqueira(2002). Quanto a vitamina C, os valores estiveram entre 11,8mg/100g (estádio III) e 16,2 mg/100g (estádio VII).

CONCLUSÃO:

- 1-Nas condições do experimento a perda de massa acumulada foi de 14,3%.
- 2-Houve diferença significativa entre os estádios de maturação para os parâmetros textura e acidez titulável.
- 3-Os frutos do estágio VII apresentaram maior conteúdo de vitamina C.

Palavras-chave: musa sp, comercialização