

PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DE BANANAS ‘PACOVAN’, RESISTENTES E SENSÍVEIS À SIGATOKA-NEGRA

Talita Helena de Souza Silva¹, Náyra de Oliveira Frederico Pinto¹, Maria Flávia Azevedo da Penha¹, Victor Alves da Costa¹, Deborah dos Santos Garruti²

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: deborah@cnpat.embrapa.br

O Brasil é o quarto maior produtor de banana no mundo (7,1 milhões de toneladas/ano), sendo o Nordeste responsável por cerca de 40% de toda a produção do País. Nessa região, a variedade ‘Pacovan’ é uma das mais consumidas, porém é uma cultivar sensível ao fungo *Mycosphaerella fijiensis* Morelet, causador da Sigatoka-negra, doença responsável por enormes prejuízos em áreas endêmicas. Embora ainda não tenha sido confirmada sua ocorrência nos bananais do Nordeste, já existem cultivares resistentes sendo desenvolvidas para substituir as cultivares tradicionais. Em estudo recente, os frutos da cultivar resistente ‘Pacovan Ken’ apresentaram perfil sensorial distinto da ‘Pacovan’ tradicional, não resistente, com maior intensidade dos descritores de aroma e sabor de banana madura, cor e suculência. Assim, o objetivo deste trabalho é comparar o perfil de voláteis dessas duas cultivares, para investigar quais os compostos responsáveis pelas diferenças de aroma e sabor observadas. As amostras foram colhidas no período de abril a junho do presente ano, e ao atingirem o ponto 6 de maturação foram congeladas na forma de polpa, com sal. Os voláteis foram isolados do *headspace* das amostras por SPME (fibra DVB/CAR/PDMS, 60 minutos, 25°C, sob agitação), separados por cromatografia gasosa (DB-Wax, 1 mL/min, 55 minutos, splitless) e identificados por CG-MS. Os compostos que apresentaram maior área em seus cromatogramas foram os mesmos para as duas variedades: 2-pentanoato, 2-pentanol e o butanoato de isoamila. A cultivar ‘Pacovan Ken’ apresentou 13 picos majoritários, dos quais 11 também foram encontrados na cultivar ‘Pacovan’. Acetato de isoamila e butirato de isopentila foram identificados apenas na ‘Pacovan Ken’. Por sua vez, a ‘Pacovan’ apresentou 15 picos majoritários, sendo que 4 desses não foram encontrados na sua correspondente resistente: butirato de isobutila, butirato de isopentila, hexanol e um composto não identificado. As variedades de banana analisadas apresentaram elevada semelhança em seus perfis de voláteis majoritários. Entretanto, serão necessários mais estudos, inclusive de olfatométrica, para identificar os compostos que também podem contribuir de maneira significativa para o sabor da fruta.

Palavras-chave: *Musa* spp., cromatografia gasosa, aroma.

Agradecimentos: CNPq, Fazenda Frutacor, Fundeci/BNB.