

# ACEITAÇÃO DA BANANA PASSA ORGÂNICA ELABORADA COM A CULTIVAR PRATA ANÃ

SANTOS-BATISTA, D. V.<sup>1</sup>; CARDOSO, R. L.<sup>1</sup>; GODOY, R. C. B.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Campus Universitário, 44380.000 Cruz das Almas, BA, Brasil. <sup>2</sup>Embrapa Florestas, Colombo-PR. \* Tel: (75) 9108-6878. E-mail: [danielleagr@yahoo.com.br](mailto:danielleagr@yahoo.com.br).

## RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar sensorialmente banana passa cv. Prata anã cultivada em sistema orgânico após 60 dias de armazenamento. O experimento foi conduzido na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, no Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. As bananas foram recepcionadas, foram lavadas em água corrente, imersas em água clorada a 50 ppm por 5 minutos, submetidos a nova lavagem em água corrente e descascadas manualmente. As polpas inteiras foram desidratadas à temperatura constante de 65 °C até atingirem umidade final de  $22,5 \pm 2,5\%$ . Após a desidratação as passas permaneceram acondicionadas em embalagem de polietileno durante 10 dias para a homogeneização da umidade, embaladas em papel celofane transparente, e armazenadas a temperatura ambiente. As análises sensoriais foram realizadas em dois diferentes tempos: após a desidratação (tempo zero) e em 60 dias de armazenamento, com a participação de 50 provadores não treinados em ambas as etapas. O sabor foi o único atributo sensorial que diferiu estatisticamente durante o armazenamento, variando de “gostei regularmente” a “gostei ligeiramente.” A intenção de compra da banana passa orgânica esteve na média de “possivelmente compraria” a “certamente compraria”. O produto teve boa aceitação sensorial e intenção de compra pelos provadores entrevistados ao longo do tempo de estudo.

**Palavras-chaves:** banana desidratada, perfil do consumidor, *Musa* ssp.; produto orgânico.

## 1. INTRODUÇÃO

Dentre os processos de aproveitamento da produção, a banana passa é uma das atividades industriais mais adequadas, tanto pelo baixo investimento inicial com mão de obra e equipamentos, quanto pela perspectiva de mercado lucrativo. Além disso, a boa aceitação sensorial e alto valor nutritivo contribuem para o mercado de banana-passa ser considerado promissor, entretanto é necessário maior uniformidade dos produtos (JESUS, 2005; CANO-CHAUCA, 2000; MATOS, 2006).

A adição de material orgânico na adubação de plantas frutíferas pode influenciar positivamente a composição nutricional dos frutos (Brito et. al.; 2005) e consequentemente na qualidade do produto final. Estudo realizado por Bittencourt et. al.; (2004) detectou que bananas passas orgânicas produzidas no Sul do Brasil são exportadas para países da Europa, enquanto as provenientes de frutos cultivados no sistema convencional são comercializadas na própria região.

Considerando a importância da bananicultura, o presente trabalho teve o objetivo de elaborar banana passa da cultivar Prata anã e avaliar a aceitação sensorial e a intenção de compra do produto armazenado por 60 dias.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, no Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

As bananas da cv. Prata Anã, cultivadas em sistema orgânico no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical foram colhidas no estágio de maturação 2 (casca verde) e processadas ao atingir o estágio de maturação 7 (casca amarela com pintas marrons).

No dia do processamento, os frutos foram recepcionados, lavados em água corrente, imersos em água clorada a 50 ppm por 5 minutos, submetidos a nova lavagem em água corrente para retirar o excesso de cloro e descascados manualmente. As polpas foram dispostas em bandejas de nylon do desidratador de frutas, a temperatura constante de 65 °C até atingirem umidade final entre 20 a 25%.

Dez dias após a desidratação as bananas passas foram embaladas em papel celofane transparentes, em lotes separados, para avaliações sensoriais durante o período de 60 dias de armazenamento a temperatura ambiente.

O teste baseou-se em apresentar aos 50 provadores uma amostra de banana passa, oferecida em recipiente codificado com três dígitos numéricos. A aceitação sensorial avaliou os atributos aparência, cor, aroma, textura, sabor e avaliação geral, utilizando escala hedônica de nove pontos (1= desgostei muitíssimo, 2= desgostei muito, 3= desgostei regularmente, 4= desgostei ligeiramente, 5= indiferente, 6= gostei ligeiramente, 7= gostei regularmente, 8= gostei muito, 9= gostei muitíssimo) e intenção de compra com escala hedônica de 5 pontos, com extremos certamente não compraria (1) a certamente compraria (5). Na mesma ocasião aplicou-se o questionário para conhecer o perfil do consumidor.

Os resultados dos atributos sensoriais foram tratados pelo teste de variância (ANOVA) e o teste de Tukey a 5% probabilidade (PIMENTEL GOMES, 2000) utilizado para verificar diferenças estatísticas entre os tratamentos, seguindo técnicas usuais do software Sisvar (FERREIRA, 2000).

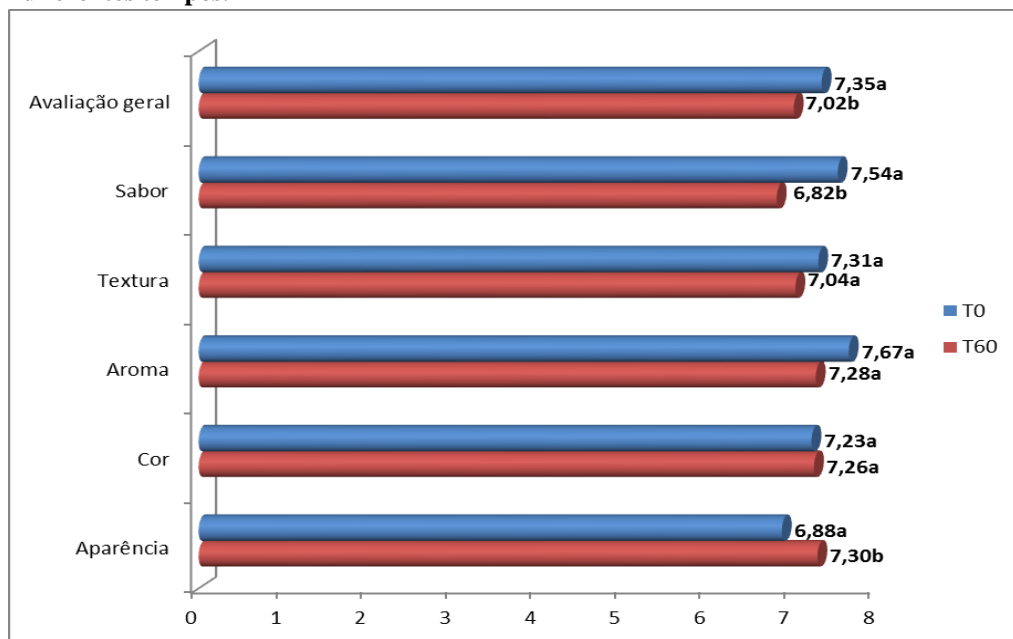
A intenção de compra e o perfil do consumidor foram avaliados pelo teste de média e percentagem, respectivamente.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil do consumidor apontou que 51,3% dos participantes são do sexo masculino e 48,7% do sexo feminino, com faixa etária predominante entre 18-25 anos (81,4%). Este comportamento reflete a média de idade dos estudantes e funcionários da UFRB, local de realização do teste, e pode ser comprovado com o resultado do nível de escolaridade dos entrevistados que correspondem ao ensino superior incompleto (85,2%) e pós-graduação (8,8%), seguidos de superior completo (4%), secundário completo e primário completo (2%).

A figura 1 apresenta as médias obtidas na aceitação sensorial da banana desidratada, realizada em dois tempos de armazenamento: inicial (T0) e após 60 dias (T60).

**Figura 1: Médias da aceitação sensorial da banana passa cultivar Prata anã avaliada em diferentes tempos.**



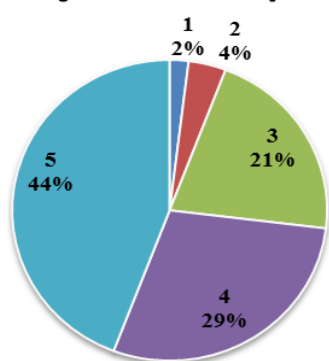
Médias com letras iguais não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Todos os atributos foram bem aceitos, não diferindo significativamente entre si nos dias de armazenamento, a exceção do sabor. As médias para esta característica foram 7,54 no tempo inicial e 6,82 aos 60 dias. Comportamento inverso apresentou a aparência, progredindo de “gostei ligeiramente” a “gostei regularmente”, embora sem diferença estatística entre as médias. Estes dois atributos são de grande importância na relação de fidelidade do consumidor com o produto, visto que a aparência é o primeiro convite visual e o sabor pode ser determinante no ato da compra, fato destacado por Godoy, (2010).

Segundo os provadores, o aroma foi o atributo com maiores médias, correspondentes a “gostei regularmente” em ambos os períodos. Alguns entrevistados relataram que o cheiro do produto é bem característico ao da matéria-prima.

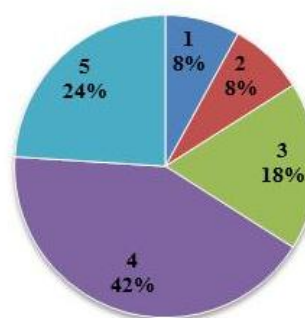
Nas figuras 2 e 3 encontram-se as percentagens atribuídas à intenção de compra das bananas passas orgânicas durante o armazenamento a temperatura ambiente.

**Intenção de compra T0**



**Figura 2:** Intenção de compra no tempo zero (T0) de armazenamento.

**Intenção de compra T60**



**Figura 3:** Intenção de compra aos 60 dias (T60) de armazenamento.

Ao avaliar a intenção de compra, 44% dos entrevistados relataram que certamente comprariam o produto no tempo zero de armazenamento, enquanto que ao repetir o teste em dois meses a maior percentagem apontou a faixa de “possivelmente compraria o produto” (42%). Essa variação pode ser em função do painel de provadores não treinados, bem como diferentes participantes em ambos os testes. Houve aumento de 6% no número de provadores que “certamente não comprariam o produto” durante o tempo de estudo, todavia a banana passa permaneceu no índice de aceitabilidade, ou seja, dentro da faixa de aceitação de compra.

Parte dos consumidores (42,2%) atribuiu o sabor da banana desidratada como o principal motivo do consumo, seguidas de 31,3% (produto natural), 11,7% (lembrar o sabor da fruta), 10,8% (produto energético) e 3,9% (alimento pronto).

#### 4. CONCLUSÃO

As bananas passas orgânica da cultivar Prata anã foram bem aceitas pelos consumidores, tanto para os atributos sensoriais, quanto para a intenção de compra, nos dois tempos de estudo.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BITTENCOURT, J.; QUEIROZ, M. R. de.; NEBRA, S. A. Avaliação econômica da elaboração de banana-passa proveniente de cultivo orgânico e convencional. *Eng. Agríc.* v.24 n.2 Botucatu May/Aug. 2004.

- BRITO, M. E. B.; MELO, A. S.; LUSTOSA, J. P. O.; ROCHA, M. B.; VIÉGAS, P. R. A.; HOLANDA, F. S. R. Rendimento e qualidade da fruta do maracujazeiro-amarelo adubado com potássio, esterco de frango e de ovino. *Rev. Bras. Frutic.* v.27 n.2 Jaboticabal Aug. 2005.
- CANO-CHAUCA, M. N. *Avaliação dos parâmetros de qualidade envolvidos na desidratação da banana (Musa spp. Nanica (AAA))*. Viçosa, MG: UFV, 2000. 74p. Dissertação (mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos).
- FERREIRA, D. F. *Análise estatística por meio do SISVAR para Windows versão 5.3*. DEX/UFLA, 2010.
- GODOY, R. C. B. de. *Estudo das variáveis de processo em doce de banana de corte elaborado com variedade resistente à Sigatoka-negra*. Curitiba, PR: Universidade Federal do Paraná, 2010. 256p. Tese (doutorado em Tecnologia de Alimentos).
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 4 ed. São Paulo: Instituto: Adolfo Lutz, 2004.
- JESUS, S. C. de; MATSUURA, F. C. A. U.; FOLEGATTI, M. I. DA S.; CARDOSO, R. L. Avaliação de banana-passa obtida de diferentes genótipos de bananeira. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, Brasília, v.40, n.6, p.573-579, jun 2005.
- MATOS, E. L. S.; SANTOS, A. P. dos.; GODOY, R. C. B. de.; SILVA, S. de O. e. Aptidão de genótipos de bananeira para produção de banana-passa. *Anais do XVII Reunião internacional da associação para a cooperação nas pesquisas sobre banana no caribe e na américa tropical*. Santa Catarina, out. 2006.
- PIMENTEL GOMES, F. *Curso de estatística experimental*. 14. ed., Piracicaba: Nobel, 2000. 477 p.

## **6. AGRADECIMENTOS**

Os autores agradecem a Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical pelo fornecimento dos frutos e utilização do espaço físico, em especial às pesquisadoras Ana Lucia Borges e Eliseth de Souza Viana. A CAPES pela concessão da bolsa de pós-graduação.