



Quantificação dos teores de amido e açúcares em frutos da cultivar 'Prata-Anã'

Rafaella de Lima Roque¹, Thales Sandoval Cerqueira², Sara Helen Nascimento Dias da Silva³, Helen Luise de Jesus dos Santos³, Márcio Eduardo Canto Pereira⁴, Cláudia Fortes Ferreira, ⁴Edson Perito Amorim⁴.

¹Universidade Estadual de Feira de Santana, ²Escola Superior de agricultura 'Luiz de Queiroz',

³Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ⁴Embrapa Mandioca e Fruticultura.

e-mail. edson.amorim@embrapa.br

As variedades do subgrupo Prata ocupam cerca de 60% da área cultivada no Brasil. A qualidade desses frutos constitui fator importante na comercialização, principalmente quando destinado ao consumo *in natura*. Objetivou-se com esse estudo acompanhar o processo de amadurecimento dos frutos de 'Prata-Anã', por meio da avaliação dos teores de amido, açúcares totais e redutores da polpa. Para análise do amido utilizou-se o método de hidrólise em meio ácido a glicose, segundo a metodologia Somogyi-Nelson. A quantificação dos açúcares solúveis totais foi realizada pela reação com antrona e os açúcares redutores dosados pelo método DNS (Ácido Dinitrossalicílico). O completo amadurecimento da 'Prata Anã' foi atingido em 12 dias. Observou-se que a quantidade de amido foi reduzida de 19,78 g 100 g⁻¹ no estágio 1 (casca completamente verde) para 0,96 g 100 g⁻¹ no estágio 7 (casca amarela com manchas marrons) em decorrência da hidrólise enzimática do amido em açúcares. Em função disso, os açúcares totais e redutores, cujos teores no estágio 1 eram respectivamente de 0,54 g 100 g⁻¹ e 0,04 g 100 g⁻¹, aumentaram respectivamente para 15,02 g 100 g⁻¹ e 4,18 g 100 g⁻¹ no estágio 7. A conversão do amido em açúcares tem efeito notável no sabor e na textura da polpa. Esses resultados possibilitaram acompanhar as alterações fisiológicas e comprovaram que as análises executadas são importantes indicadores do grau de maturação.

Palavras-chave: Banana, amadurecimento, composição química.