

## Características Pós-colheita de banana 'Prata Anã' armazenada sob temperatura ambiente

Sara Helen Nascimento Dias da Silva<sup>1</sup>; Rafaella de Lima Roque<sup>2</sup>; Thales Sandoval Cerqueira<sup>3</sup>; Márcio Eduardo Canto Pereira<sup>4</sup>; Cláudia Fortes Ferreira<sup>4</sup>; Edson Perito Amorim<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; <sup>2</sup>Doutoranda em Biotecnologia na Universidade Estadual de Feira de Santana; <sup>3</sup>Bolsista de Pós-Doutorado Fapesb, Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>4</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails. s.helendias@hotmail.com, rafaella\_roque@hotmail.com, thallescqueira@yahoo.com.br, marcio.pereira@embrapa.br, claudia.ferreira@embrapa.br, edson.amorim@embrapa.br

O trabalho teve como objetivo avaliar as características pós-colheita dos frutos da cultivar Prata Anã. Os cachos foram coletados na área experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, durante o segundo ciclo de produção, de acordo com a coloração verde da casca e angulação das quinhas dos frutos, visando quantificar a longevidade dos mesmos em condições controladas. Os frutos foram retirados dos cachos, separados em bandejas e armazenados em sala com temperatura média de 25 C°. As amostras foram avaliadas quanto ao teor de amido em seus diferentes estádios de maturação; caracterizadas em relação a aspectos físicos e químicos, e quantificou-se a longevidade dos frutos seguindo o índice de coloração proposto por Von Loesecke. Quando a maioria dos frutos alcançaram o estágio sete a análise de longevidade foi finalizada. No estágio um de maturação, o teor de amido foi de 19,78g, reduzindo-se até menos de 1,00g no estágio sete. Observou-se que o peso do fruto variou durante o armazenamento de 107,64g a 92,13g, variação explicada pela perda de massa fresca dos frutos. Estes começaram a perder massa desde o primeiro dia e no 12º dia apresentaram 14% de massa fresca perdida. A firmeza teve uma queda considerável, onde a média no primeiro estágio foi de 8,58 Lb e no último de 1,11 Lb. Já os sólidos solúveis totais aumentaram à medida que os frutos amadureciam, iniciando com 1,83 chegando ao fim com 28,13 °Brix. Na análise de acidez titulável os valores variaram de 0,145g.100g<sup>-1</sup> a 0,633g.100g<sup>-1</sup> até o estágio quatro, com pequena redução a partir do estágio cinco, onde apresentou média de 0,606 g.100g<sup>-1</sup>. Verificou-se uma diminuição no valor do pH, observando-se no início valor médio de 5,68 e ao final 4,46. Avaliando-se diariamente a longevidade dos frutos, sendo que no primeiro dia 100% dos mesmos estavam no estágio um de maturação; já a partir do sexto dia 80% dos frutos apresentaram índice de coloração 2 e 20% entre os estádios 3 e 4. Passados mais quatro dias de avaliação, a maioria dos frutos encontraram-se no estágio 5 e 6, e apenas uma pequena parte no estágio 7. Estes resultados serão utilizados como suporte para as análises proteômicas, onde serão avaliados os padrões de expressão de proteínas envolvidas na maturação de frutos de banana do tipo Prata.

**Palavras-chave:** Bananeira; amido; amadurecimento; longevidade