

Qualidade físico-química e sensorial de frutos de bananeiras cultivadas em sistema orgânico de produção

Miguel Bury dos Santos Junior¹; Taniele Correia Damasceno Santana²; Luise de Oliveira Sena³; Ronielli Cardoso Reis⁴; Eliseth de Souza Viana⁴; Jaciene Lopes de Jesus⁵

¹Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza; ³Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

⁴Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁵Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: miguelotdb@hotmail.com, tanieledamasceno_52@hotmail.com, luise-sena@hotmail.com, ronielli.reis@embrapa.br, eliseth.viana@embrapa.br

O sistema de produção orgânico visa a produção de alimentos ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justo, capaz de integrar o homem ao meio ambiente. O crescimento da agricultura orgânica se deve ao fato dos consumidores buscarem alimentos isentos de resíduos de agroquímicos que são utilizados na agricultura convencional, considerados nocivos à saúde e ao meio ambiente. O presente estudo teve como objetivo avaliar as características físicas, físico-químicas e sensoriais de frutos de bananeiras cultivadas sob dois tipos de cobertura de solo. Foram avaliadas duas variedades de bananeira tetraploides (AAAB) provenientes da Pacovan ('BRS Japira' e 'BRS Preciosa'), um tetraploide (AAAB) proveniente da 'Prata Anã' ('BRS Platina') e a cultivar Prata Anã, cultivadas em dois tratamentos de coberturas de solo: **T1** - cobertura do solo com 75% leguminosas (mucuna preta + feijão-de-porco + *Crotalaria juncea*) + 25% não leguminosas (girassol + sorgo); **T2** - cobertura do solo com 25% leguminosas (mucuna preta + feijão-de-porco + *Crotalaria juncea*) + 75% não leguminosas (girassol + sorgo). Os frutos foram colhidos no estágio 1 de maturação e avaliados no estágio 6 que é caracterizado pela coloração da casca completamente amarela. A variedade 'Preciosa' apresentou os maiores valores de C* (22,59) e h* da polpa (95,46), independentemente do tratamento de cobertura de solo, indicando que a polpa dessa variedade é amarela mais intensa do que as demais. A variedade 'Prata Anã' caracterizou-se pela menor espessura da casca (2,44) e maior rendimento de polpa (65,78%). A variedade 'Platina' cultivada com a cobertura de solo T1 apresentou maior valor de pH (4,56) quando comparada com o tratamento de cobertura de solo T2, fato que não foi observado para as demais variedades. Em relação à acidez titulável, verificou-se que os frutos da variedade 'Preciosa' apresentaram maior acidez quando cultivados com a cobertura de solo T1. O tipo de cobertura de solo empregado neste estudo promoveu alterações no pH e na acidez para as variedades Platina e Preciosa e para as demais variedades não houve diferença significativa entre os tratamentos de cobertura de solo. Em relação à análise sensorial, as variedades apresentaram aceitação acima de 80%, para todos os atributos avaliados, independentemente do tratamento de cobertura de solo empregado. Pelo teste de preferência, não houve diferença significativa entre os tratamentos de cobertura de solo (T1 e T2) quanto à preferência pelo consumidor. Qualquer um dos tratamentos de cobertura de solo pode ser empregado para o cultivo das variedades de bananeira, uma vez que não ocorreram alterações significativas na qualidade sensorial dos frutos.

Palavras-chave: *Musa* spp.; aceitação sensorial; teste de preferência