

(S1-P26)

EXTENSÃO DA VIDA ÚTIL E QUALIDADE SENSORIAL DE BANANAS 'MAÇÃ' SUBMETIDAS AO 1-MCP

ANA CARLA MARQUES PINHEIRO, EDUARDO VALÉRIO DE BARROS VILAS BOAS e HELENA MARIA ANDRÉ BOLINI

Universidade Federal de Lavras Dirección=UFLA, Departamento de Ciência dos Alimentos, 37200-000, Lavras, MG. evbvboas@ufla.br

Palavras chave: aceitabilidade - Musa sp. – coloração - firmeza

RESUMO

Objetivou-se avaliar o efeito do 1-MCP sobre a extensão da vida útil e qualidade sensorial de bananas 'Maçã'. Frutas, no estágio 2 de coloração da casca (verde-maturas), foram tratadas com 50 nL.L⁻¹ de 1-metilciclopropeno (1-MCP). A aplicação foi realizada em caixas de isopor com volume de 100 litros, hermeticamente fechadas, nas quais os frutos permaneceram por 0 (controle), 6, 9, 12 e 24 horas em contato com o produto. Após o tratamento, foram removidos e armazenados sob condição ambiente: 25°C e 85% UR. Avaliou-se as características sensoriais: aparência dos frutos no grau 4 (frutos mais verdes que amarelos) e grau 7 de coloração da casca (frutos completamente amarelos com pontuações marrons/ aptos ao consumo); descasque, aroma, sabor, firmeza da polpa e aspecto global nos frutos no grau 7, utilizando-se um teste de aceitabilidade através de escala hedônica estruturada mista de 9 pontos e ainda a intenção de compra nos frutos no grau 4 e 7, através de escala de 5 pontos. Avaliou-se também a extensão da vida útil, observando-se o número de dias decorridos para ocorrência das primeiras mudanças visíveis de coloração da casca de verde para amarelo e número de dias decorridos para que atingissem o grau 7, análise instrumental da coloração da casca (coordenadas a* e b*) e firmeza da polpa. O uso de 50 nL.L⁻¹ de 1-MCP durante 6, 9, 12 e 24 horas estendeu a vida útil dos frutos em aproximadamente 4, 6, 14 e 15 dias, respectivamente. A aplicação de 50 nL.L⁻¹ por um período de 12 horas foi a mais adequada pois, promoveu vida útil de bananas 'Maçã', armazenadas a temperatura ambiente, semelhante a aplicação por 24 horas, sem alterar a qualidade sensorial, coloração da casca e firmeza dos frutos, quando maduros, comparados ao controle.