

076 - CLIMATIZAÇÃO DE BANANAS 'PRATA-ANÃ': MÉTODOS E TEMPOS PARA O DESVERDECIMENTO APÓS O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

MARIA LUIZA GRIGIO¹, MARCOS ANDRÉ DE SOUZA PRILL¹, LEANDRO CAMARGO NEVES², CÁSSIA REJANE DO NASCIMENTO³, VANUZA XAVIER DA SILVA¹ e EDVAN ALVES CHAGAS⁴

Resumo - A execução do presente trabalho objetivou avaliar a aplicação de métodos e tempos de desverdecimento visando à padronização e uniformização de bananas 'Prata-Anã' produzidas em Boa Vista-RR. Após colhidos, os frutos foram selecionados no formato de buquês, sanitizados e armazenados por 4 períodos de tempo, com 0; 10 20 e 30 dias em refrigeração a 12 ± 1 °C e $93 \pm 2\%$ de U.R. Os tratamentos foram: T1-abafamento + 0 dia de armazenamento refrigerado (AR); T2-Ethrel® + 0 dia de AR; T3-Abafamento + 10 dias de AR; T4-Ethrel® + 10 dias de AR; T5-Abafamento + 20 dias de AR; T6-Ethrel® + 20 dias de AR; T7-Abafamento + 30 dias de AR; T8-Ethrel® + 30 dias de AR. Após cada período de AR, os frutos foram analisados com 1; 2; 3 e 4 dias após o desverdecimento. As análises realizadas foram: lesões na casca, produção de etileno, pH, acidez titulável (AT) e açúcares totais e redutores. Não houve efeito significativo que determinasse qual o melhor método de desverdecimento, porém verificou-se que quanto maior foi o período de AR, menor foi o período de manutenção da qualidade das bananas 'Prata-Anã' após o desverdecimento. Assim, pode-se recomendar que o desverdecimento seja realizado com segurança em até 20 dias após a colheita e, sobretudo, se mantidas sob condições de refrigeração a 12 ± 1 °C e $93 \pm 2\%$ de U.R. Espera-se, nessa situação, a manutenção dos atributos de qualidade sensorial nas bananas por, no mínimo, 3 dias durante o período médio de comercialização.