



PIBIC/CNPq/UFCA-2013

AMADURECIMENTO DAS VARIEDADES DE BANANAS 'NANICA' E 'PRATA' CLIMATIZADA COM DIFERENTES DOSES DE ETILENO

Roberta Maiara Magalhães de A. Lima¹, Juarez Paz Pedroza²

RESUMO

Objetivou-se no presente trabalho estudar o efeito da aplicação do etileno utilizando diferentes volumes (mL), na indução da maturação das bananas, variedades Prata-Anã e Nanica. Os frutos foram colhidos no estágio dois de maturação para as duas variedades de bananas, sendo armazenadas em câmara a 16 ± 1 °C e 85-95% de umidade relativa. Para os frutos mantidos em refrigeração, os mesmos sofreram três aplicações do etil-5 em intervalos de tempo de 12, 24 e 36 h com a exaustão de gás a cada 30 min e continuaram o armazenadas sob temperatura ambiente durante 8 dias. Os frutos foram submetidos aos seguintes tratamentos: 2 variedades de banana (Nanica e Prata- anã); 4 épocas de avaliação (2, 3, 7 e 10 DAC) e três aplicações de etil-5 com volumes (7,12 e 17 mL). A parcela experimental foi composta por um fruto com três repetições. Caracterizou-se as bananas in natura 1 dia após a colheita (DAC) e as tratadas aos 2, 3, 7 e 10 DAC, através das seguintes determinações: pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais. Concluiu-se que houve aumento para as duas variedades de banana com avanço da maturação, da acidez total titulável, dos sólidos solúveis totais e decréscimo de pH e que as duas variedades de banana tratadas com etileno promoveram maturação mais rápida e uniforme, quando comparadas com a variedade de não tratada com etileno. Verificou-se também que o melhor tratamento com etileno foi a aplicação de etil-5 volume (12 mL/m³).

Palavras-chaves: Pós-Colheita, Armazenamento, Caracterização.

MATURATION VARIETY OF 'NANICA' AND 'SILVER' BANANAS HEATED IN DIFFERENT DOSES OF ETHYLENE

ABSTRACT

The objective of the present work was to study the effect of ethylene using different volumes (mL), the induction of ripening 'bananas' Silver-dwarf varieties and Nanica. The fruits were harvested at two ripening for the two varieties of bananas being stored in a chamber at 16 ± 1 ° C and 85-95% relative humidity. For the fruits stored in the refrigerator, they suffered three applications ethyl-5 at time intervals of 12, 24 and 36 h with the exhaust gas every 30 min and continued stored at room temperature for 8 days. The fruits were subjected to the following treatments: two banana varieties (Nanica and Silver dwarf), 4 times (2, 3, 7 and 10 DAC) and three applications of ethyl-5-volume (7, 12 and 17 mL.) The experimental plot consisted of a fruit with three replications. Characterized bananas fresh one days after harvest (DAH) and treated at 2, 3, 7 and 10 DAC through the following determinations: pH, titratable acidity and total soluble solids. It was concluded that there was an increase in both varieties of banana with advancing maturity, the total acidity, total soluble solids and pH decrease and that the two varieties of bananas treated with ethylene promoted ripening faster and more uniform compared with the array of untreated with ethylene. It was also found that the best treatment is the application of ethylene-ethyl 5 volume (12 mL/m³).

Keywords: Post-Harvest, Storage, Characterization.

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Produção, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, E-mail: mayarafeela@gmail.com

² Engenharia Agrícola, Professor Doutor, Departamento de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, e-mail: juarez@deag.ufca.edu.br