



T478

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA BANANA 'PRATA ANÃ' ATRAVÉS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

Adriana Chaves (Bolsista SAE/PRG), Prof Dr. Paulo A. M. Leal (Orientador) e MSc. Ana Flávia Santos Coelho (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

A banana é a fruta mais consumida *in natura*, porém é altamente perecível e por isso cuidados devem ser tomados ao longo de toda a cadeia produtiva. Apesar do Brasil ser o 3º produtor mundial de bananas, a fruta comercializada tanto no mercado interno como externo ainda não alcançou a qualidade desejada, isto explica o fato da exportação brasileira de bananas não chegar a 1%. Por isso, o Ministério da Agricultura e Reforma Agrária desenvolveu o “Programa para Modernização da Horticultura”, que visa criar padrões mensuráveis de qualidade para frutas e hortaliças e a melhoria das embalagens. Este projeto teve como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita da banana *Prata anã*, submetida a duas temperaturas (ambiente e 13°C) e três embalagens distintas (papelão, madeira ½ torito e plástica). Para isto foram realizadas análises físicas (Forma, Massa fresca, Relação polpa/casca e textura), químicas (Sólidos solúveis totais, Acidez total titulável, pH, Açúcares totais, Açúcares redutores, Teor de tanino, e Relação sólidos solúveis/acidez titulável) e sensorial. Espera-se que os resultados reproduzam a mesma resposta observada na primeira parte do experimento em que, a embalagem que conservou as bananas por mais tempo, de acordo com as mesmas análises descritas anteriormente, foi a de madeira (na temperatura ambiente) e de papelão (na temperatura de 13°C).

Pós-Colheita- Qualidade- Perecíveis