

T711

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DA BANANA PRATA ANÃ ASSOCIADA A EMBALAGENS

Francisco Azevedo Junqueira (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Paulo Martins Leal (Orientador) e Leticia Viviani (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A banana é a fruta mais cultivada e consumida no Brasil, e de grande importância no mercado mundial, sendo base da economia de alguns países. O Brasil é o terceiro maior produtor mundial da fruta, com cerca de 5,6 milhões de toneladas produzidos em 518 mil hectares, em 1999. No entanto o volume de bananas que apresentam boas qualidades para exportação é muito baixo, devido à falta de cuidados nos processos de pós-colheita. Visando disputar uma fatia do mercado interno mais sofisticada, exigente e de melhor remuneração, bem como abrir novos mercados no exterior, a CEAGESP propôs um programa de melhoria da qualidade e apresentação das bananas, onde o fruto será classificado em Grupos, Escala de Maturação, Classes e Categorias. Dentro desse contexto este projeto tem como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita da banana *Prata anã*, produzida no Estado de São Paulo e Norte de Minas Gerais, submetida a duas temperaturas (ambiente e 13°C) e embalagens de papelão e madeira (torito e ½ torito). Para isto foram realizadas análises físicas (Comprimento, Diâmetro, Massa fresca, relação Polpa/Casca e Textura), químicas (Acidez total titulável, pH, Açúcares totais, Açúcares redutores, Teor de tanino) e análise sensorial.

Banana Prata – Qualidade - Avaliação