



COMPARAÇÃO DA ARMAZENAGEM FRIGORIFICADA VERSUS AMBIENTE E TIPOS DE EMBALAGENS NA QUALIDADE DE BANANAS NANIÇÃO (*MUSA CAVENDISHII*)

Enrique G. Fernandes (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Paulo A. M. Leal (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

As práticas de manuseio pós-colheita são fundamentais para os produtos consumidos in natura, a perda de qualidade são os resultados de danos nos períodos de manuseio, armazenagem e transporte. Comparou-se a armazenagem em ambiente normal com a frigorificada a 13°C com umidade de $90\pm 2,5\%$, utilizando-se 3 tipos de embalagens: caixa de madeira tipo torito, torito modificada e papelão. Foram feitas análises químicas, físicas e de temperatura. Com estas análises concluiu-se que a armazenagem em câmara fria e as embalagens torito e torito modificada conservam mais as qualidades iniciais do produto para os parâmetros físicos e químicos, condições estas necessárias para a comercialização no mercado interno e externo.

Qualidade - Resfriamento - Embalagens