



T520

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE BANANAS (*MUSA CAVENDISHII*), VARIEDADE “NANICÃO” UTILIZANDO TECNOLOGIA DO FRIO E EMBALAGENS

José Henrique Giachetto Saravali (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Paulo A. M. Leal (Orientador) e Eng. Agron. Juliana Sanches - MS (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A qualidade de um produto se faz no campo, porém a preservação da qualidade é resultado do tratamento pós-colheita. O uso de tecnologias adequadas de pós-colheita (manuseio, processamento, armazenamento e transporte) é tão fundamental quanto à produção e suas práticas culturais, pois deve garantir a redução das perdas e preservação da qualidade do produto hortifrutícola para o consumo *in natura*. Entre as causas principais de perdas pós-colheita de banana estão a falta de transporte apropriado, o uso de embalagens inadequadas e a não utilização da tecnologia do frio para a armazenagem. Foram feitas análises químicas, físicas e sensoriais comparando-se a armazenagem em ambiente normal com a refrigerada a 13°C com umidade de 90±2,5%, utilizando-se 3 tipos de embalagens: caixa de madeira tipo torito, torito modificada (1/2 caixa) e papelão. Foi realizada também a avaliação de danos físicos ocasionados na fruta, a qual foi realizada em 4 etapas: ao chegar no galpão de beneficiamento, após lavagem, após acondicionamento e transporte e após amadurecimento. Concluiu-se ao término da análise dos dados experimentais que a embalagem que conserva mais as propriedades químicas e causa uma quantidade menor de danos físicos na fruta é a torito modificada, conferindo ao produto, portanto, melhor aparência, o que foi verificado através de análises sensoriais.

Qualidade - Refrigeração - Embalagem