



PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL DA BANANA PRATA COM REVESTIMENTO COMESTÍVEL

Claudete Aparecida de Menezes¹
Aureluci Alves de Aquino²

³Instituto Federal Baiano/Campus Guanambi - E-mail: claugbi@gmail.com

²Instituto Federal Baiano/Campus Guanambi - E-mail: aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br

A banana prata (*Musa spp.*) é um fruto climatérico, extremamente perecível que apresenta alta taxa respiratória, com curto período de conservação em temperatura ambiente, o que obriga uma comercialização rápida para evitar perdas. A utilização de películas solúveis e biodegradáveis tem sido preconizado como uma tecnologia emergente e de grande potencial, principalmente para aplicações sobre frutas de origem tropical, como alternativa para reduzir a taxa de respiração pelo aumento do nível de CO₂ e decréscimo do nível de O₂, além disso, minimiza a perda de água, prolongando a vida útil e melhorando a aparência de frutas e hortaliças. A pesquisa teve o objetivo de avaliar a efetividade do revestimento comestível à base de amido de fécula de mandioca adicionado de extrato de própolis na conservação pós-colheita de banana prata em temperatura ambiente (25°C) durante doze dias de armazenamento. Inicialmente foi verificada qual porcentagem de amido que teria mais eficiência na conservação das características físico-químicas da banana. Posteriormente, o revestimento que obteve melhor resultado foi adicionado o extrato de própolis para analisar a eficiência antimicrobiana na conservação e prolongamento da vida útil da banana prata. Os principais resultados apontaram que o revestimento com 7% de fécula de mandioca se mostrou eficiente ao retardar o amadurecimento das bananas prata, aumentando a conservação e vida útil do fruto. A utilização do extrato de própolis não proporcionou uma boa ação no controle da perda de massa, sendo que as menores perdas foram observadas nos tratamentos com a adição de 0,5% e 1,0% de extrato de própolis a 25°C e umidade relativa de 58%. O extrato de própolis não atuou como bom antimicrobiano, entretanto ajudou a reduzir a contagem de bactérias em determinadas fases do experimento. Em relação aos fungos filamentosos foi verificada a eficácia do extrato de própolis no controle de crescimento destes microrganismos.

Palavras-Chave: características físico-químicas, cor da casca, qualidade microbiológica, perda de massa, pós-colheita.

