



PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL DA BANANA-PRATA COM REVESTIMENTO COMESTÍVEL

**Claudete Aparecida de Menezes¹
Aureluci Alves de Aquino²**

¹Instituto Federal Baiano *Campus* Guanambi / claugbi@gmail.com

²Instituto Federal Baiano *Campus* Guanambi / 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 a uma comercialização rápida para evitar perdas. A utilização de películas solúveis e biodegradáveis tem sido preconizada 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 pelo decréscimo do nível de O₂. Além disso, as películas minimizam a perda de água, prolongando a vida útil e melhorando a aparência de frutas e de 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 teria mais eficiência na conservação das características físico-químicas da banana. Posteriormente, o revestimento que obteve melhor resultado foi adicionado ao extrato de própolis para analisar se havia eficiência antimicrobiana na conservação e no prolongamento da vida útil da banana-prata. Os principais resultados apontaram que o revestimento com 7% de fécula de mandioca mostrou-se eficiente ao retardar o amadurecimento das bananas-prata, aumentando a conservação e a 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 de 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 para o controle do crescimento desses microrganismos.

Palavras-Chave: Características físico-químicas. Cor da casca. Qualidade microbiológica. Perda de massa. Pós-colheita.

Este trabalho é fruto do projeto Prolongamento da vida útil da banana prata com a utilização de revestimento comestível, financiado pela FAPESB e aprovado na Chamada Interna Propes N° 01/2019.

