



CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE BANANAS 'PRATA' COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CHAPADINHA – MA

Gênesis Alves de Azevedo¹

Aline Rocha²

Resumo:

A fruticultura é um dos segmentos da economia brasileira que mais tem se destacado nos últimos anos e continua em plena evolução, com isso, a avaliação da qualidade pós-colheita das frutas diminui os riscos e proporciona maior retorno econômico ao produtor. O Brasil aparece como o quarto maior produtor de bananas do mundo, atrás apenas da Índia, China e Indonésia, colocando assim, nosso país entre os principais produtores, com seus produtos *in natura* ou processados, e destina praticamente toda a sua colheita para o mercado interno, exportando apenas 1%. Em 2020, o Brasil produziu 6.637.308 toneladas, com uma área cultivada de aproximadamente 5,4 milhões de hectares, sendo o principal produtor o estado de São Paulo com 1.000.732 toneladas. Entretanto, a falta de administração e de tecnologias apropriadas de armazenamento, transporte e comercialização provocam muitas perdas. Não se tem números exatos de quanto das cerca de 6 milhões de toneladas de bananas produzidas no Brasil são perdidas em pós-colheita, mas estima-se algo entre 40 a 50% do total. Dentre as causas de perdas em pós-colheita, ressaltam-se os danos mecânicos que levam ao escurecimento da casca e da polpa, comprometendo a aparência e facilitando a entrada de fungos causadores de podridões, diminuindo a qualidade e o preço do produto. O presente trabalho teve como objetivo caracterizar a qualidade física e visual pós-colheita em bananas 'Prata', além de identificar visualmente as condições e formas de manejo no comércio do município de Chapadinha, Maranhão. As análises relativas à pós-colheita, foram realizadas em uma penca com 12 bananas 'Prata' adquiridas em seis estabelecimentos comerciais presentes

¹ Mestre em Agronomia, Universidade Federal do Maranhão. E-mail: azevedo.genesis@ufma.br

² Doutora em Agronomia, Instituto Federal do Sertão do Pernambuco. E-mail: aline.rocha@ifsertao-pe.edu.br



no mercado central do município. As bananas foram avaliadas, quanto a qualidade em relação à aparência externa e interna, características físicas e manejo da fruta. Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística descritiva, determinando-se as médias e desvios para os fatores testados, com auxílio do programa computacional SISVAR. As características dos estabelecimentos comerciais, o manejo e transporte dos produtores influenciaram na aparência interna e externa dos frutos, sendo a maioria classificados em função dos defeitos como Extra. As variáveis comprimento, diâmetro da polpa, espessura da casca e massa fresca total apresentaram valores de médios a baixos ou com diferenças sensíveis dos encontrados na literatura para bananas 'Prata'. Foi encontrada incidência de manchas e danos mecânicos que comprometeram a aparência externa das bananas comercializadas nos estabelecimentos, indicando baixo investimento em tecnologias de exposição e armazenamento pós-colheita, além de serem transportadas em caixas plásticas amontoadas, aumentando a susceptibilidade dos frutos a danos mecânicos, no geral, nota-se que a qualidade pós-colheita dos frutos é inerente a aplicação de tecnologias.

Palavras-chave: Qualidade, *Musa spp.*, estabelecimento comercial, injúrias.