

Análise físico-química de bananas (*Musa sapientum* cultivar prata), comercializadas no município de Salgueiro, PE.

Igor Lucas F. de Melo¹; Maria I. da Silva²; Tetisuelma L. Alves³; Maria da Conceição M. Ribeiro⁴; Joabis N. Martins⁵; Jânio Eduardo de A. Alves⁶; Francisco das C. de Sousa⁷

1. Bolsista PIBIC Jr. Estudante do Medio Integrado em Informática- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (campus Salgueiro).* igorlucasfig@hotmail.com
2. Bolsista de Iniciação Científica CNPq, Graduanda em Tecnologia de Alimentos IF SERTÃO-PE, Campus Salgueiro.
3. Orientadora do trabalho e docente no IF SERTÃO-PE Campus Salgueiro.
4. Técnica em laboratório na área de Química, IF SERTÃO-PE Campus Salgueiro.
5. Docente no IF SERTÃO-PE Campus Salgueiro.
6. Técnico em Agroindústria –UFRN.
7. Docente no IF SERTÃO-PE Campus Salgueiro.

Palavras Chave: Comercialização, caracterização e variedade.

Introdução

O consumo de frutas é indispensável ao ser humano, pois, essas contam com uma gama de nutrientes essenciais à sua saúde, como por exemplo, a banana. A análise físico-química do fruto é importante porque auxilia no teste de melhores práticas de plantio e manuseio do produto e ajuda a desenvolver técnicas de conservação mais avançadas.

De acordo com a Food and Agriculture Organization of the United Nations (2012), a cultura da bananeira assume importância econômica e social em todo o mundo, sendo cultivada em mais de 80 países tropicais. A produção mundial de banana é de aproximadamente 102,1 milhões de toneladas em uma área de 4,7 milhões de hectares. O Brasil é o quinto maior produtor com 6,9 milhões de toneladas em uma área de 486 mil hectares (FAO, 2012). A cultivar prata foi introduzida no Brasil pelos Portugueses; por isto, os brasileiros, especialmente os nordestinos e nortistas, manifestam uma clara e constante preferência pelo seu sabor, sendo a principal variedade cultivada no Nordeste brasileiro, também conhecida como banana-de-camboteiro (BORGES et al., 1997).

Ante o exposto, objetivou-se no trabalho analisar físico-quimicamente as bananas (*Musa sapientum* cultivar prata) comercializadas no município de Salgueiro, PE.

Resultados e Discussão

Foram analisadas no experimento frutas provenientes do comércio de Salgueiro-PE, de um único fornecedor, sendo levado em consideração o estágio de maturação fisiológica das frutas que estavam maduras. A posterior caracterização físico-química se procedeu de acordo com as técnicas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008), onde foram analisados os seguintes parâmetros: sólidos solúveis totais - SST, Sólidos solúveis em °Brix, umidade, e Ácido Ascórbico (mg/100g).

As médias dos valores das análises físico-químicas obtidas estão apresentadas na Tabela 1, onde os mesmos foram comparados com os valores encontrados na literatura e estipulados pelas normas vigentes.

Tabela 1. Valores médios das características físico-química das bananas (*Musa sapientum* cultivar prata) comercializadas no município de Salgueiro-PE

Parâmetro analisado	Média e desvio padrão
---------------------	-----------------------

Sólidos solúveis Totais (%)	31,00±0,36
Sólidos solúveis em °Brix (%)	22,00±0,00
Umidade (%)	68,50±0,12
Ácido Ascórbico (mg/100g)	7,23±0,28

O resultado obtido em relação aos valores de SST foi de 31,00. Silva et al (2012), obteve 27,88 em seu trabalho para a variedade Prata Anã, sendo inferior ao obtido nesse estudo. Sousa et al (2012), encontrou para as cidades Malta, Pombal, Sousa e Aparecida, ambas da Paraíba, os respectivos valores para a média de SST em °Brix na banana prata: 21,53, 23,30, 23,67 e 23,67 Estes valores estão bem próximos ao encontrado no presente estudo que foi em média 22,00, estando em conformidade com o valor estipulado na instrução normativa Nº 19, de 19 de junho de 2013, que é de, no mínimo, 18°Brix para polpa de bananas. A umidade da banana foi de 68,50. Lima et al (2012) analisou a variedade banana da terra e encontrou o teor de umidade 71,77, sendo superior ao obtido nesse estudo. Frutos com baixa umidade são menos propensos ao crescimento microbiano e desenvolvimento de doenças.

A quantidade de Ácido ascórbico foi de 7,23 mg para cada 100g da amostra da banana prata. Lima et al (2012) também estudou a quantidade de ácido ascórbico na banana da terra e encontrou o valor 35,06, sendo bem superior ao valor encontrado na presente pesquisa. Isto pode estar associado. as diferentes variedades, estágios de maturação, e regiões cultivadas, que podem interferir nas características físico-químicas analisadas.

Conclusões

As bananas variedade prata, comercializadas em Salgueiro, PE, apresentaram ótimos valores físico-químicos, podendo ser uma alternativa na elaboração de novos e diversos produtos, e ate mesmo agregar valor aos existentes no mercado.

Agradecimentos

Ao IF SERTÃO-PE, Campus Salgueiro pelo apoio.

1. BORGES, A. L. O cultivo da banana. Cruz das almas: EMBRAPA-CNPMP, Circular Técnica, 27; 109p, 1997
2. FAO. Statistical Yearbook 2013: world food and agriculture. FAO, 2012. 289 p. More fruit and vegetables. Disponível em: <http://goo.gl/bxRITb>. Acesso: 25 mar. 2016.