

COMUNICAÇÃO CIENTÍFICA

CARACTERÍSTICAS PÓS-COLHEITA DE BANANAS ‘PRATA-ANÃ’ E ‘BRS PLATINA’ ARMAZENADAS SOB REFRIGERAÇÃO¹

CARLINNE GUIMARÃES DE OLIVEIRA², SÉRGIO LUIZ RODRIGUES DONATO³,
GISELE POLETE MIZOBUTSI⁴, JUCELIANDY MENDES DA SILVA⁵,
ÉDSON HIYDU MIZOBUTSI⁵

RESUMO - As cultivares de bananeira mais plantadas no Brasil são suscetíveis às principais doenças da cultura, estando em curso a busca por variedades resistentes que possam substituí-las com boa aceitação dos produtores e consumidores. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físicas, químicas e sensoriais de frutos da bananeira ‘Prata-Anã’ e seu híbrido ‘BRS Platina’, armazenados a 15 °C e a 25 °C, ao longo do amadurecimento. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, no esquema fatorial 2 (genótipos) x 2 (temperaturas) x 4 (estádios de maturação). Os frutos foram avaliados sensorialmente e quanto à coloração da casca, diâmetro, comprimento, resistência ao despencamento, firmeza, massa com e sem casca, espessura da casca, relação polpa/casca, sólidos solúveis, pH, acidez titulável, açúcares totais, açúcares redutores e amido. A ‘BRS Platina’ apresenta frutos com maior diâmetro, comprimento e massa, acidez semelhante e menor doçura em comparação à ‘Prata-Anã’. O armazenamento a 15 °C confere maior firmeza e resistência ao despencamento aos frutos de ‘Prata-Anã’ e ‘BRS Platina’, em comparação com o armazenamento a 25 °C. Os frutos de ‘BRS Platina’ apresentam índice de aceitação satisfatório, porém inferior ao obtido para os de ‘Prata-Anã’.

Termos para indexação: *Musa* spp., conservação, despencamento, genótipos tipo Prata, PA42-44.

POST HARVEST TRAITS OF BANANAS ‘PRATA-ANÃ’ AND ‘BRS PLATINA’ UNDER COLD STORAGE

ABSTRACT - Banana cultivars grown in Brazil are susceptible to major banana diseases, it has been underway to search for resistant varieties that can replace them with good acceptance by producers and consumers. This study aimed to evaluate the physical and chemical characteristics of banana fruits of ‘Prata Anã’ cultivar and its hybrids ‘BRS Platina’, stored at 15 °C and 25 °C. The experimental design was entirely at random in factorial scheme 2 (genotypes) x 2 (temperature) x 4 (ripening stage). The fruits were evaluated as for sensory analysis, and skin color, diameter, length, finger drop resistance, firmness, weight with and without skin, skin thickness, pulp/peel ratio, soluble solids, pH, acidity, total sugars and starch. The ‘BRS Platina’ genotype shows better characteristics with fruit size, it is similar as for acidity and lesser sweetness compared to ‘Prata Anã’ cultivar. Storage at 15 °C increases firmness and resistance to dropping of ‘Prata Anã’ and ‘BRS Platina’ fruits in comparison to storage at 25 °C. The ‘BRS Platina’ fruits had satisfactory level of acceptance, however lower than ‘Prata Anã’.

Index terms: *Musa* spp., preservation, finger drop, Prata type genotypes, PA42-44.

¹(Trabalho 122-12). Recebido em: 09-04-2012. Aceito para publicação em: 16-08-2013.

²Zootecnista, M.Sc., Professora do IF Baiano - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Câmpus Guanambi, Caixa Postal 009, Distrito de Ceraima, CEP 46430-000 Guanambi-BA. E-mail: cgliver@yahoo.com.br

³Eng. Agrônomo, D.Sc., Professor do IF Baiano – Câmpus Guanambi. Email: sergiodonatoeaf@yahoo.com.br

⁴Eng. Agrônomo(a), D.Sc., Professor(a) da Universidade Estadual de Montes Claros, Câmpus de Janaúba, Av. Reinaldo Viana, 2.630, C. P. 91, Bico da Pedra, Janaúba – MG, CEP 39.440-000, Janaúba-MG. Email: gisele.mizobutsi@unimontes.br, edson.mizobutsi@unimontes.br

⁵Eng. Agrônoma, M.Sc. Email: juceliandy@yahoo.com.br

'Prata', 'Prata-Anã' e 'Pacovan' ocupam aproximadamente 60% da área cultivada com banana no Brasil. A 'Prata-Anã' predomina nos cultivos mais tecnificados, não obstante seja suscetível às principais doenças do bananal (DONATO et al., 2006).

O uso alternativo de cultivares resistentes pressupõe que estas apresentem qualidade próxima à da 'Prata-Anã' para aceitação do público e da cadeia produtiva (PIMENTEL et al., 2010). Neste sentido, a 'BRS Platina', lançada como cultivar em 2012, destaca-se pela resistência ao mal-do-panamá e sigatoka-amarela, maior precocidade e maior peso, comprimento e diâmetro do fruto, comparada à 'Prata-Anã' (DONATO et al., 2006, 2009).

A 'BRS Platina' (PA42-44) é um híbrido tetraploide (AAAB) desenvolvido pela Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical a partir do cruzamento entre 'Prata-Anã' (AAB) x M53 (AA). Apresenta bom perfilhamento, porte médio a baixo e características de desenvolvimento e de rendimento idênticas às da genitora. Embora evidencie menor número de pencas, sua produtividade é semelhante à da 'Prata-Anã' e apresenta maior precocidade para florescimento e colheita (DONATO et al., 2006, 2009). As plantas possuem o pseudocaule arroxeadado, e seus frutos são maiores, de coloração verde mais clara, com bom sabor e formato plano, que lhe confere facilidade para embalar. Pimentel et al. (2010) observaram que os frutos da 'BRS Platina' apresentam-se mais maduros em relação aos da 'Prata-Anã' nos mesmos índices de coloração, à semelhança das variedades tipo *Cavendish*.

Contudo, a principal desvantagem da 'BRS Platina', relatada por Donato et al. (2006) e Pimentel et al. (2010), é apresentar suscetibilidade ao despencamento. Esta é uma característica indesejável que afeta o manuseio, o transporte e a comercialização dos frutos, com conseqüente redução de seu valor comercial e de sua aceitação pelos consumidores (SILVA et al., 2002; PIMENTEL et al., 2010). A realização de estudos em manejo pós-colheita visando ao aumento da resistência ao despencamento pode viabilizar a recomendação da 'BRS Platina' como alternativa à 'Prata-Anã' em cultivos comerciais. Adicionalmente, pode representar a solução para a adoção pelos agricultores de vários outros híbridos tetraploides que também apresentam suscetibilidade à queda natural.

Os objetivos deste trabalho foram avaliar as características físicas, químicas e sensoriais de frutos de bananeira 'Prata-Anã' e 'BRS Platina', e avaliar o efeito da temperatura de armazenagem no despencamento e firmeza das duas variedades.

Foram utilizadas bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' (anteriormente denominada PA42-44) provenientes da Fazenda Experimental de Mocaminho (Femo) pertencente à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig/CTNM), no município de Jaíba-MG, a 44°01' de longitude oeste e 15°03' de latitude sul, com altitude de 452 m. Os cachos foram colhidos quando os frutos apresentavam calibre a partir de 34 mm, e desprezadas a primeira e a última pencas. As demais foram acondicionadas em caixas plásticas forradas e cobertas com folhas de bananeira e transportadas para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IF Baiano – *Câmpus* Guanambi/Bahia, onde os frutos individualizados foram lavados em água contendo 0,2% de detergente e imersos em solução do fungicida Prochloraz (Sportak®), na dosagem de 28 mL por 100 litros de água. Após secar naturalmente, foram acondicionados em sacos de polietileno (16µm) e distribuídos em duas câmaras de armazenagem com ajuste da temperatura para 15 ± 0,7 °C e 25 ± 0,6 °C.

O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC). Para as características firmeza e despencamento, utilizou-se um esquema fatorial 2x2x4, dois genótipos ('Prata-Anã' e 'BRS Platina'), duas temperaturas de armazenamento (25 °C e 15 °C) e quatro estádios de maturação, correspondentes aos índices de coloração da casca 3; 4; 5 e 6, de acordo com a escala de Von Loesecke (PBMH; PIF, 2006). Utilizaram-se quatro repetições e unidade experimental constituída de dez frutos. Para as demais características, foi avaliado apenas o efeito dos genótipos, com parcela constituída de cinco frutos.

As características físicas avaliadas foram: comprimento (cm) e diâmetro (mm) do fruto, determinados, respectivamente, com o auxílio de trena e paquímetro digital; massa do fruto e da polpa (g), com balança semianalítica; espessura da casca (mm), com paquímetro digital; relação polpa/casca; perda de massa (%), calculada tomando-se como referência a massa inicial dos frutos; firmeza da polpa (N), com o auxílio de um dinamômetro digital com suporte de bancada, em três regiões do fruto sem casca; resistência ao despencamento (N), por meio de despencador acoplado a dinamômetro digital (PIMENTEL et al., 2010).

Para as análises químicas, utilizaram-se amostras com cinco frutos. As variáveis analisadas foram: pH, por método eletrométrico em potenciômetro; acidez titulável (eq.g ác. málico), determinada por titulometria; sólidos solúveis (°Brix), com refratômetro digital; relação sólidos solúveis /

acidez total titulável (SS/AT); açúcares totais (%), pelo método de Antrona; açúcares redutores (%) e amido (%), através do método Somogyi-Nelson.

Na análise sensorial, realizaram-se testes de aceitação e de intenção de compra. Para o teste de aceitação, atribuiu-se uma escala hedônica de nove pontos (1=desgostei extremamente; 2=desgostei muito; 3=desgostei moderadamente; 4=desgostei ligeiramente; 5=nem gostei nem desgostei; 6=gostei ligeiramente; 7=gostei moderadamente; 8=gostei muito; 9=gostei extremamente), para avaliar os atributos sabor, textura, aroma, aparência e impressão global. Os frutos foram servidos na quantidade de duas fatias de cada genótipo por provador, cuja espessura era de 1,5 cm, a 80 provadores não treinados. Os testes foram realizados individualmente para cada provador, em ambiente isolado, com luz branca.

Os dados das características avaliadas foram submetidos à análise de variância. As médias das características que apresentaram interação para os fatores testados foram comparadas pelo teste de Tukey, e para o fator genótipo, pelo teste F, a 5% de probabilidade de erro. Os dados referentes ao fator estágio de maturação foram submetidos à regressão.

Os genótipos diferem para as características comprimento, diâmetro, massa do fruto, massa da polpa, relação polpa/casca e espessura da casca (Tabela 1), destacando-se a superioridade do genótipo 'BRS Platina' em relação à sua genitora 'Prata-Anã', o que concorda com resultados observados por outros autores (DONATO et al., 2006, 2009; OLIVEIRA et al., 2008). Para a relação polpa/casca, a 'Prata-Anã' apresentou maiores valores. Não houve efeito dos genótipos testados sobre a variável perda de massa.

Baseado na classificação para bananas tipo Prata (PBMH; PIF, 2006), com relação ao diâmetro, os frutos dos genótipos avaliados enquadram-se na categoria extra ou de melhor qualidade. As características que definem o tamanho dos frutos, tais como comprimento, diâmetro e massa, são atributos importantes para o melhoramento genético, pois interferem na preferência do consumidor e afetam o rendimento da fruta, tanto no momento da colheita quanto em seu aproveitamento industrial.

Ocorreram interações significativas entre genótipos, temperatura de armazenamento e estágio de maturação para a firmeza da polpa (Tabela 2) e a resistência ao despencamento (Tabela 3). A firmeza da polpa e a resistência ao despencamento, dos frutos de 'Prata-Anã' e de 'BRS Platina', decresceram linearmente ao longo do período de armazenamento, para ambas as temperaturas (Tabelas 2 e 3). Os frutos da 'Prata-Anã' mostraram-se

mais firmes em comparação aos de 'BRS Platina' em quase todos os estádios de amadurecimento, a 25 °C. De modo análogo, Pimentel et al. (2010) encontraram valores de firmeza da polpa para a 'Prata-Anã' superiores aos da 'BRS Platina' durante todo o período de amadurecimento, a 22 °C. Na temperatura de 15 °C (Tabela 2), os frutos de 'Prata-Anã' só apresentaram maior firmeza que os de 'BRS Platina' até o estágio de coloração 4. 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' apresentaram firmeza da polpa de, respectivamente, 5,03 N e 4,01 N, no estágio 3 do armazenamento a 15 °C. Esses valores superaram os observados no armazenamento a 25 °C, respectivamente, 3,14 N e 1,64 N, indicando o efeito da baixa temperatura na prevenção da perda da firmeza da polpa. Em estudo de Ahmad et al. (2001), bananas mantidas em altas temperaturas (18 e 20 °C) foram significativamente menos firmes que aquelas mantidas em temperaturas inferiores (14 e 16 °C), devido à maior hidrólise de amido e maior perda de massa durante o amadurecimento. Adicionalmente, a maior perda da firmeza sob temperaturas mais altas pode decorrer da aceleração dos movimentos das moléculas, enfraquecendo as ligações entre os átomos e tornando mais fluidas as camadas de lipídeos das biomembranas, o que afeta as reações em nível enzimático e histológico.

A 'Prata-Anã' mostrou-se mais resistente ao despencamento no estágio 6 de coloração no armazenamento a 25 °C (Tabela 3), concordando com o verificado por Pimentel et al. (2010) com bananas armazenadas a 22°C. A partir do estágio 4 de armazenamento a 25 °C, não foi observada diferença significativa entre os genótipos. Os genótipos apresentaram valores de resistência ao despencamento próximos a 10 N no final do amadurecimento (estádio 3), o que enquadra ambos como 'susceptíveis', conforme definição de Pereira et al. (2004). Entretanto, a 15 °C, os frutos de 'BRS Platina', com 79,26 N, foram mais resistentes que os de 'Prata-Anã' no estágio 3, com 48,73 N. Até o estágio 5, no armazenamento a 15 °C, os frutos de banana 'BRS Platina' apresentaram valores de resistência ao despencamento superiores a 20 N, podendo assim ser classificados como 'medianamente resistentes' (PEREIRA et al., 2004). Para 'Prata-Anã', esse efeito também foi constatado até o estágio 4, o que comprova que a redução da temperatura de armazenamento pode aumentar a resistência ao despencamento de bananas. De acordo com Saengpook et al. (2007), a ruptura do pedúnculo pode ocorrer devido à degradação dos componentes pécnicos nas paredes celulares primárias e lamela média. Pode-se inferir então sobre a influência da

temperatura, bem como outros fatores relacionados à fisiologia do amadurecimento.

Para Pereira et al. (2004), a firmeza do fruto está associada em 74% à resistência ao despencamento. Pimentel et al. (2010) observaram que as bananas 'BRS Platina' apresentaram menor firmeza e resistência ao despencamento em comparação à 'Prata-Anã'. No entanto, no presente trabalho, sob armazenamento a 15 °C, os frutos de 'BRS Platina' continuaram menos firmes que os de 'Prata-Anã', porém apresentaram maior resistência ao despencamento que estes últimos. Esses resultados sugerem que tanto a firmeza da polpa quanto a resistência ao despencamento podem, individualmente, sofrer influência de fatores ambientais, como a temperatura de armazenamento. É válido ressaltar que Pereira et al. (2004) avaliaram a firmeza do fruto com casca, e, considerando que a resistência ao despencamento está relacionada à estrutura da parede celular da casca na zona do pedúnculo, é esperado encontrar relação dessa característica com a firmeza do fruto com casca, mas não necessariamente com a firmeza da polpa.

'Prata-Anã' e 'BRS Platina' diferiram quanto aos sólidos solúveis e relação sólidos solúveis/ acidez titulável (Tabela 4). 'Prata-Anã' apresentou os maiores teores, que foram, respectivamente, 16,20 e 30,94 °Brix, enquanto 'BRS Platina' expressou 14,45 e 25,94 °Brix. Para pH e acidez titulável, os genótipos não diferiram. Pimentel et al. (2010) avaliaram bananas 'BRS Platina' e 'Prata-Anã' no mesmo índice de coloração e verificaram maior acidez e menor pH da 'BRS Platina', indicando que estas apresentam características de fruto com maturação mais adiantada em relação à sua genitora.

Os resultados para sólidos solúveis e relação SS/AT expressam que a banana 'Prata-Anã' apresenta maior grau de doçura que a 'BRS Platina'. Jesus et al. (2004) verificaram menores valores para teores de sólidos solúveis em outros híbridos da 'Prata-Anã' comparados ao genitor feminino.

Quanto às análises sensoriais, obteve-se índice de aceitação satisfatório para os dois genótipos, com médias de notas entre 6 (gostei ligeiramente) e 7 (gostei moderadamente) (Tabela 5). Os provadores demonstraram preferência pelos frutos de 'Prata-Anã', que obteve maiores notas para os atributos impressão global, aroma e aparência, em comparação com os frutos de 'BRS Platina'. Para os atributos sabor e textura, não houve diferença significativa, o que indica possível aceitação pelos consumidores no caso de recomendação do novo genótipo como alternativa à 'Prata-Anã'. Pimentel et al. (2010) obtiveram resultados semelhantes ao

avaliarem os atributos aceitabilidade, doçura, firmeza e aparência.

A banana 'Prata-Anã' apresentou índice de intenção de compra superior ao híbrido 'BRS Platina' (Tabela 6). Contudo, a porcentagem de provadores que não comprariam foi similar. Os maiores índices de aceitação e de intenção de compra da 'Prata-Anã' podem estar associados aos hábitos de consumo da população, que na maioria das regiões do Brasil prefere os frutos do tipo Prata. O genótipo 'BRS Platina', apesar de ser híbrido da 'Prata-Anã', apresenta características sensoriais que remetem às dos frutos tipo *Cavendish*, conforme observações feitas por alguns provadores, possivelmente indicando a herança do seu parental M53, que é da espécie *M. acuminata*. Silva et al. (2002) lembram que o sabor dos frutos dos híbridos nem sempre é idêntico ao sabor dos frutos de seus respectivos genitores. O formato ou aparência dos frutos de novos genótipos deve ser parecido com o das variedades correspondentes, de forma a não causar impacto negativo aos consumidores.

'BRS Platina' apresenta frutos com maior diâmetro, comprimento e massa, acidez semelhante e menor doçura em comparação à 'Prata-Anã'. O armazenamento a 15 °C confere maior firmeza e resistência ao despencamento aos frutos de 'Prata-Anã' e 'BRS Platina', em comparação ao armazenamento a 25 °C. Os frutos de 'BRS Platina' apresentam índice de aceitação satisfatório, porém inferior ao obtidos para os de 'Prata-Anã'.

TABELA 1 - Valores médios de comprimento (CF), diâmetro (DF), massa do fruto (MF), massa da polpa (MP), relação polpa/casca (RPC), espessura da casca (EC) e perda de massa (PM) de bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' (média das avaliações de todo o período de armazenamento)⁽¹⁾.

Genótipo	CF (cm)	DF (mm)	MF (g)	MP (g)	RPC	EC (mm)	PM (%)
'Prata-Anã'	17,72b	40,10b	129,90b	78,19b	1,58a	4,30b	0,53a
'BRS Platina'	19,75a	44,91a	172,78a	95,39a	1,25b	5,34a	0,52a
Dms	0,40	0,59	4,82	2,59	0,05	0,19	0,07
CV (%)	5,26	3,40	7,83	7,34	8,59	9,76	33,66

⁽¹⁾Valores seguidos de letras distintas, nas colunas, diferem estatisticamente, pelo teste $F_{(0,05)}$.

TABELA 2-Valores médios de firmeza da polpa de bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' em função do estágio de maturação a 25 °C e a 15 °C ⁽¹⁾.

Estádio de maturação ⁽²⁾	Temperatura	'Prata-Anã'	'BRS Platina'
3	25°C	4,08Ab	3,07Bb
	15°C	5,03Aa	4,01Ba
4	25°C	3,82Ab	2,79Ba
	15°C	5,33Aa	3,44Ba
5	25°C	3,34Aa	2,76Aa
	15°C	3,86Aa	3,07Aa
6	25°C	3,14Aa	1,64Ba
	15°C	2,31Aa	1,93Aa
CV(%) = 17,73		dms = 0,84	
Equações de regressão			
25°C		$\hat{y} = -0,330x^* + 5,080$ $r^2=0,978$	$\hat{y} = -0,431x^{**} + 4,506$ $r^2=0,777$
15°C		$\hat{y} = -0,964x^{**} + 8,468$ $r^2=0,822$	$\hat{y} = -0,661x^{**} + 6,084$ $r^2=0,945$

⁽¹⁾Valores seguidos de letras distintas, maiúsculas nas linhas e minúsculas nas colunas (dentro de cada estágio de maturação), diferem estatisticamente, pelo teste de Tukey_(0,05).

⁽²⁾Segundo escala de Von Loesecke (3: mais verde que amarelo; 4: mais amarelo do que verde; 5: amarelo com as pontas verdes; 6: todo amarelo).

*significativo a 5% de probabilidade; ** significativo a 1% de probabilidade.

TABELA 3 - Valores médios de resistência ao despencamento de bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' em função do estágio de maturação a 25 °C e a 15 °C ⁽¹⁾.

Estádio de maturação ⁽²⁾	Temperatura	'Prata-Anã'	'BRS Platina'
3	25°C	40,64Aa	22,95Bb
	15°C	48,74Ba	79,26Aa
4	25°C	14,92Ab	19,79Aa
	15°C	41,45Aa	34,54Aa
5	25°C	12,14Aa	17,63Aa
	15°C	12,80Aa	26,90Aa
6	25°C	10,96Aa	9,35Aa
	15°C	10,38Aa	18,63Aa
CV (%) = 41,51		dms = 15,53	
Equações de regressão			
	25°C	$\hat{y} = -9,182x^{**} + 60,981$ $r^2=0,708$	$\hat{y} = -4,296x^{***} + 36,762$ $r^2=0,910$
	15°C	$\hat{y} = -14,372x^{**} + 93,013$ $r^2=0,897$	$\hat{y} = -18,953x^{**} + 125,120$ $r^2=0,817$

⁽¹⁾Valores seguidos de letras distintas, maiúsculas nas linhas e minúsculas nas colunas (dentro de cada estágio de maturação), diferem estatisticamente, pelo teste de Tukey_(0,05).

⁽²⁾Segundo escala de Von Loesecke (3: mais verde que amarelo; 4: mais amarelo do que verde; 5: amarelo com as pontas verdes; 6: todo amarelo).

** significativo a 1% de probabilidade; ***significativo a 10% de probabilidade.

TABELA 4 - Valores médios de pH, acidez titulável (ATT), sólidos solúveis (SS), relação sólidos solúveis/acidez titulável (SS/ATT), açúcares totais (AT), açúcares redutores (AR) e amido de bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' (média das avaliações de todo o período de armazenamento) ⁽¹⁾.

Genótipos	pH	ATT ⁽²⁾	SS (°Brix)	SS/ATT	AT (%)	AR (%)	Amido (%)
'Prata-Anã'	4,78a	0,54a	16,20a	30,94a	13,94a	9,16a	8,96a
'BRS Platina'	4,75a	0,54a	14,45b	25,94b	13,44a	8,62a	9,04a
Dms	0,09	0,05	0,92	2,83	1,41	0,57	0,99
CV (%)	5,11	21,22	14,73	24,49	25,39	15,64	27,15

⁽¹⁾Valores seguidos de letras distintas, nas colunas, diferem estatisticamente, pelo teste F_(0,05).

⁽²⁾Equivalente grama de ácido málico 100⁻¹g polpa.

TABELA 5 - Médias dos valores hedônicos obtidos com o teste de aceitação em relação à impressão global, aroma, sabor, textura e aparência, de bananas 'Prata-Anã' e 'BRS Platina' ⁽¹⁾.

	Impressão global	Aroma	Sabor	Textura	Aparência
'Prata-Anã'	7,17a	7,05a	6,99a	7,21a	7,64a
'BRS Platina'	6,69b	6,66b	6,58a	6,77a	7,12b
Dms	0,47	0,38	0,62	0,52	0,48
CV (%)	21,31	17,24	28,50	23,13	20,49

⁽¹⁾Médias seguidas por mesma letra, na coluna, não diferem entre si, pelo teste F_(0,05).

TABELA 6- Porcentagem de intenção de compra de bananas Prata-Anã e ‘BRS Platina’⁽¹⁾.

	‘Prata-Anã’	‘BRS Platina’	CV (%)	dms
Provedores que comprariam (%)	81,82a	66,23b	22,50	15,21
Provedores que não comprariam (%)	18,18a	32,47a	28,96	15,05

⁽¹⁾Valores seguidos de letras distintas, nas linhas, diferem estatisticamente, pelo teste F_(0,05).

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Epamig/URENM, pelo fornecimento dos frutos utilizados no experimento.

REFERÊNCIAS

- AHMAD, S. et al. Effect of temperature on the ripening behavior and quality of banana fruit. **International Journal of Agriculture and Biology**, Pakistan, v.3, n.2, p. 224-227, 2001. Disponível em: <http://fspublishers.org/ijab/past-issues/IJABVOL_3_NO_2/19.pdf>. Acesso em: 13 out. 2012.
- DONATO, S.L.R.; ARANTES, A. de M.; SILVA, S. de O. e; CORDEIRO, Z.J.M. Comportamento fitotécnico da bananeira ‘Prata-Anã’ e de seus híbridos. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v.44, p.1608-1615, 2009.
- DONATO, S.L.R.; SILVA, S.O.; LUCCA FILHO, O.A.; LIMA, M.B.; DOMINGUES, H.; ALVES, J.S. Comportamento de variedades e híbridos de bananeira (*Musa spp.*), em dois ciclos de produção no sudoeste da Bahia. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 28, n. 1, 2006.
- JESUS, S.C.; FOLEGATTI, M.I.S.; MATSUURA, F.C.A.U.; CARDOSO, R.L. Caracterização física e química de frutos de diferentes genótipos de bananeira. **Bragantia**, Campinas, v. 63, n. 3, p. 315-323, 2004.
- OLIVEIRA, T.K.; LESSA, L.S.; SILVA, S.O.; OLIVEIRA, J.P. Características agrônômicas de genótipos de bananeira em três ciclos de produção em Rio Branco, AC. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 43, n. 8, p. 1003-1010, 2008.
- PBMH; PIF. Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura e Produção Integrada de Frutas. **Normas de classificação de banana**. São Paulo: CEAGESP, 2006. (Documentos, 29).
- PEREIRA, M.C.T.; SALOMÃO, L.C.S.; SILVA, S.O.; CECON, P.R.; PUSCHMANN, R.; JESUS, O.N.; CERQUEIRA, R.C. Suscetibilidade à queda natural e caracterização dos frutos de diversos genótipos de bananeiras. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 26, n. 3, 2004.
- PIMENTEL, R.M.A.; GUIMARÃES, F.N.; SANTOS, V.M.; RESENDE, J.C.F. Qualidade pós-colheita dos genótipos de banana PA42-44 e Prata-Anã cultivados no norte de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.32, n.2, 2010.
- SAENGPOOK, C.; KETSA, S.; VAN DOORN, W. G. Effects of relative humidity on banana fruit drop. **Postharvest Biology and Technology**, Amsterdam, v. 45, n. 1, p. 151-154, 2007.
- SILVA, S.O.; FLORES, J. C. O.; LIMA NETO, F. P. Avaliação de cultivares e híbridos de bananeira em quatro ciclos de produção. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 37, n. 11, p. 1567-1574, 2002.