

## Qualidade espectral da luz na indução do amadurecimento de bananas ‘Cavendish’

**Eduardo Bongioio Nasciffo<sup>1</sup>, Cauane Vanzella<sup>2</sup>, Bernardino D. Mango<sup>3</sup>, Samara M. Zanella<sup>4</sup>,  
Cristiano A. Steffens<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Bolsista de extensão, campus Lages, CAV/UDESC (Universidade do Estado de Santa Catarina). E-mail: eduardobn04@outlook.com. <sup>2</sup>Graduanda, bolsista de IC, CNPq, UDESC-CAV (Universidade do Estado de Santa Catarina – Centro de Ciências Agroveterinárias); <sup>3</sup>Doutorando, bolsista CAPES, UDESC-CAV; <sup>4</sup>Doutoranda, bolsista CAPES, UDESC-CAV; <sup>5</sup>Prof. Agronomia, Lages-SC, UDESC-CAV.

A banana é uma das frutas mais consumidas do mundo, ocupando a quarta posição. No Brasil, ela é a fruta mais consumida. As bananas são frutos climatéricos que, após a colheita, apresentam elevada taxa respiratória e amadurecem rapidamente à temperatura ambiente, resultando em curta vida útil de armazenamento. Adicionalmente, estudos têm sido realizados para buscar alternativas pós-colheita que uniformizem o amadurecimento e obtenham frutos de qualidade superior. Entre essas, destaca-se o uso de luz LED. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da utilização de luz LED de diferentes cores no tratamento pós-colheita de bananas ‘Cavendish’, visando à melhorias na uniformidade de sua maturação e com qualidade superior. O experimento foi conduzido no Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita do Centro de Ciências Agroveterinárias (CAV/UDESC), Lages – SC. Foram utilizadas bananas provenientes de um bananal comercial localizado no município de Rio do Sul – SC. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, composto por cinco tratamentos de diferentes cores de luzes LED’s, sendo estes, o controle (ausência de luz), luz cor verde, luz cor vermelha, luz cor branca e luz cor azul. Para a condução do experimento, foram utilizadas caixas revestidas de alumínio para padronizar o ambiente de exposição à luz. Cada tratamento foi composto por quatro repetições de 6 frutos cada. Os frutos permaneceram expostos às luzes durante 7 dias, em temperatura média de 19 °C. As bananas foram avaliadas aos 7 dias em temperatura ambiente quanto a taxa respiratória, taxa de produção de etileno, coloração da epiderme (L, C e  $h^\circ$ ), acidez titulável, sólidos solúveis, índice de cor (Escala de Maturação de Von Loesecke; 1 a 7) e índice de iodo amido. Os dados foram inicialmente submetidos ao teste de normalidade de Shapiro-Wilk. Após a verificação dos pressupostos, realizou-se a análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade ( $p < 0,05$ ). Os tratamentos com luz LED não apresentaram efeito sobre as variáveis taxas de produção de etileno e respiratória, firmeza de polpa, sólidos solúveis, índice de iodo-amido e índice de cor e os atributos de cor  $h^\circ$  e L. Todavia, o C apresentou efeito da luz de LED, com maior média com luz cor verde e luz cor azul. A acidez titulável foi menor nos frutos de todos os tratamentos com luz de LED, independentemente da cor. Conclui-se que a luz de LED, nas cores e intensidades avaliadas, não apresenta efeito substancial sobre o amadurecimento de bananas ‘Cavendish’.

**Palavras-chave:** *Musa spp.*, pós-colheita, qualidade.

**Apoio:** CAV/UDESC, CAPES, CNPq, FAPESC, FINEP