

Efeito da temperatura e da iluminação na maturação da banana ouro

Claudinei G. Bremm¹; Dioni J. Martineli¹; Whelyton E. Candido¹; Gilberto L. Curti².

¹Acadêmicos de Graduação da Universidade do Oeste de Santa Catarina -Unoesc, Xanxerê, SC.
E-mail: claudineibremm@hotmail.com; dioni_dioni5@hotmail.com; whelycan@hotmail.com;

² Professor de Graduação da Universidade do Oeste de Santa Catarina – Unoesc, Xanxerê, SC. E-mail gilberto.curti@unoesc.edu.br.

A cultura da banana é umas das principais frutas produzidas e comercializadas no Brasil. Durante o processo de maturação as frutas sofrem grandes mudanças fenotípicas, dentre as principais, coloração, textura, acidez e doçura da fruta. O trabalho objetivou avaliar a interferência da temperatura associada à iluminação, para com a maturação da banana ouro. As frutas utilizadas foram retiradas do mesmo cacho, devidamente identificadas e submetidas por 20 dias aos tratamentos (T): T1 – temperatura ambiente de 21,5°C, sem iluminação; T2 – temperatura ambiente de 21,5°C, com iluminação (600 lumens, 12 h.dia⁻¹); T3 – temperatura ambiente de 28,5°C, sem iluminação e T4 – temperatura ambiente de 28,5°C, com iluminação (600 lumens, 12 h.dia⁻¹). O delineamento experimental utilizado foi de fatorial duplo inteiramente casualizado e se obteve que para as variáveis pH e °Brix não houve interferência da temperatura e nem da iluminação artificial de 600 lumens por 12 horas diária. Os maiores valores foram encontrados na presença de iluminação com temperatura de 28,5°C, tendo 28 °Brix e pH de 5,14.

Palavras-chave: Qualidade, Musa spp., interferência