



AGENTES QUÍMICOS E BIOLÓGICOS NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE BANANA PRODUZIDOS SOB ESTRESSE HÍDRICO

Cicero Jardel Praça de Souza¹; Lauriane Almeida dos Anjos Soares²

RESUMO

A banana é uma fruta que têm grande contribuição na geração de emprego e renda para muitos produtores. Entretanto, por se tratar de um fruto do tipo climatérico, uma das principais limitações na sua comercialização, está em função do reduzido tempo de prateleira. Nesta perspectiva, o uso de estratégias que visem a maximização deste parâmetro é de fundamental importância para a fruticultura regional. Objetivou-se avaliar a qualidade pós-colheita e eficiência de agentes químicos e biológicos em soluções conservantes nos frutos de banana, visando manter a qualidade e aumento do tempo de prateleira. A pesquisa foi desenvolvida no laboratório de Hidráulica e Irrigação da Universidade Federal de Campina Grande -UFCA *campus* de Pombal, Paraíba. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, cujos tratamentos foram constituídos por 6 estratégias de conservação, através da imersão nas soluções; T1 – (Testemunha (água destilada)); T2 - (ácido salicílico, 1,5 mg L⁻¹); T3 - (ácido salicílico, 3,0 mg L⁻¹); T4 - (ácido salicílico, 4,5 mg L⁻¹); T5 - (*Trichoderma harzianum*, 0,5 mg L⁻¹) e T6 - (*Trichoderma harzianum*, 1,0 mg L⁻¹) com três repetições, sendo cada repetição constituída por um 'buquê' contendo de 3 frutos. A imersão em solução com ácido salicílico na concentração de 4,5 mg L⁻¹ mostrou-se mais estável na manutenção dos parâmetros pós-colheita de frutos de banana cv. Nanicão. O uso do *Trichoderma harzianum* na concentração de 1,0 mg L⁻¹ teve maior eficiência na manutenção da firmeza dos frutos de banana, possibilitando com isto aumento no tempo de conservação dos frutos.

Palavras-chave: *Musa* spp.; qualidade pós-colheita; vida útil.

¹Aluno do curso de graduação em agronomia, Unidade Acadêmica De Ciências Agrárias UFCA, Pombal PB, e-mail: cicero.jardel@estudante.ufca.edu.br

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica De Ciências Agrárias, UFCA, Pombal, PB, e-mail: laurispo.agronomia@gmail.com



CHEMICAL AND BIOLOGICAL AGENTS IN POST-HARVEST CONSERVATION OF BANANA FRUITS PRODUCED UNDER WATER STRESS

ABSTRACT

Banana is a fruit that has a great contribution in generating employment and income for many producers. However, because it is a climacteric fruit, one of the main limitations in its commercialization is due to its short shelf life. In this perspective, the use of strategies that aim to maximize this parameter is of fundamental importance for regional fruit growing. The objective of this study was to evaluate the post-harvest quality and efficiency of chemical and biological agents in preservative solutions in banana fruits, aiming to maintain quality and increase shelf life. The research was developed in the Hydraulics and Irrigation Laboratory of the Federal University of Campina Grande - UFCG campus in Pombal, Paraíba. A completely randomized design was used, whose treatments consisted of 6 conservation strategies, through immersion in the solutions: T1 - (Control (distilled water)); T2 - (salicylic acid, 1.5 mg L⁻¹); T3 - (salicylic acid, 3.0 mg L⁻¹); T4 - (salicylic acid, 4.5 mg L⁻¹); T5 - (*Trichoderma harzianum*, 0.5 mg L⁻¹) and T6 - (*Trichoderma harzianum*, 1.0 mg L⁻¹) with three replicates, each replicate consisting of a 'bouquet' containing 3 fruits. Immersion in a solution with salicylic acid at a concentration of 4.5 mg L⁻¹ proved to be more stable in maintaining the post-harvest parameters of banana fruits cv. Nanicão. The use of *Trichoderma harzianum* at a concentration of 1.0 mg L⁻¹ was more efficient in maintaining the firmness of banana fruits, thus enabling an increase in the conservation time of the fruits.

Keywords: *Musa* spp.; post-harvest quality; shelf life.