

TECNOLOGIA DE APLICAÇÃO DE CERA CARNAÚBA NA QUALIDADE PÓS COLHEITA DOS FRUTOS ABACATE (PERSEA AMERICANA) E BANANA NANICA (MUSA ACUMINATA 'DWARF CAVENDISH')

Gilson BARBARA*

Dagmar Aparecida de Marco FERRO**

RESUMO

INTRODUÇÃO: A cultura da banana e do abacate apresenta grande importância social, econômica e alimentar em todas regiões do país. São frutos ricos em vitaminas e sais minerais além de suas qualidades nutricionais. A produção de etileno é um processo natural de senescência e respiração dos frutos. A banana nanica e o abacate são frutos climatéricos que fisiologicamente, mesmo depois de colhido, continuam em seu processo de amadurecimento normal, abrindo portas para os patógenos de decomposição e diminuindo assim, sua vida útil. Portanto, há buscas por alternativas que propiciem o aumento da vida dos frutos em prateleiras. Esse tema é uma preocupação dos especialistas e produtores para aumentarem o tempo de consumo dos alimentos, maximizar o tempo de conservação e redução das perdas pós colheita, mantendo-as conservadas por um período de tempo maior. Sendo assim, a aplicação de cera de carnaúba pode ser uma alternativa importante na conservação pós colheita dos frutos em geral. **OBJETIVO:** O objetivo desse trabalho foi avaliar a validade dos revestimentos convencionais e o uso estruturado de cera de carnaúba para conservação da qualidade pós colheita das frutas de abacate fortuna e banana nanica. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi realizada no laboratório de sementes do Centro Universitário de Santa Fé do Sul - UNIFUNEC, durante o ano de 2019, visando tratamentos com cera de carnaúba e resina vegetal no tegumento dos frutos abacate e banana nanica. **RESULTADO:** Através dos resultados obtidos foi possível concluir que o tratamento com a utilização da cera de carnaúba da banana nanica não apresentou uma significativa diferença qualitativa em relação a firmeza, textura e sabor dos frutos. **CONCLUSÃO:** Entretanto, os frutos de abacate quando submetidos ao tratamento mostrou que a utilização da tecnologia pós colheita com a cera de carnaúba e resina vegetal (BR 15) permitem obter valores muito importantes para a manutenção da qualidade tanto na firmeza quanto na textura e sabor dos frutos.

Palavras-chave: Banana. Abacate. Cera de Carnaúba. Climatéricos.

* gilsoneia@hotmail.com

** dagmarferro@yahoo.com.br