



Cuidados na pós-colheita da banana: Garantia de Qualidade

Murilo Rodrigues de Arruda¹
José Clério Rezende Pereira²
Luadir Gasparotto²

No Amazonas, os cachos de banana, tradicionalmente, são colhidos e transportados nos ombros até o local onde serão estocados por empilhamento ou diretamente para a carroceria de caminhões para serem comercializados nas feiras (Figura 1), sem nenhum cuidado com a proteção dos frutos. Isso causa perdas que podem chegar a 50%, em razão das lesões nos frutos verdes, os quais serão evidenciadas na mesa do consumidor, quando ocorrer a mudança de coloração da casca para cor amarela.

Essas perdas, entretanto, podem ser minimizadas, atingindo não mais que 10% dos frutos, com cuidados simples, como:

- Na colheita, usar um colchonete no ombro ou uma padiola almofadada para o transporte dos cachos;
- Procurar pegar o cacho pelo engaço, evitando segurar diretamente nas frutas;
- Não soltar o cacho no chão com força, para evitar o impacto;
- No transporte, utilizar uma camada de colchonetes, ou espuma, entre duas ou três camadas de cachos quando for carregar o caminhão, diminuindo assim o impacto entre eles.

Comercialização em pencas

Outra alternativa, mais prática e que garante mais qualidade à banana, é a comercialização em pencas, amplamente utilizada na região centro-sul do Brasil e em outras partes do mundo, e que vem se tornando mais comum no Amazonas, principalmente em Manaus, onde o grau de exigência do consumidor em relação à qualidade está aumentando.

Para essa prática, sugere-se o seguinte procedimento:

- Primeiramente, faz-se a limpeza dos cachos, com o auxílio de jato de água para remover a poeira e outros resíduos trazidos do plantio.
- Após a lavagem, os cachos são colocados em pé, próximos a um tanque, de plástico ou concreto, com capacidade para 1.000 litros aproximadamente. À medida que forem sendo cortadas do engaço, as pencas caem diretamente na água do tanque (Fig. 2).
- Para um tanque com 1.000 litros de água limpa, mistura-se 500 g de sulfato de alumínio e meio litro de detergente neutro para lavagem das pencas e secagem da nódoa ou cica, que pode queimar e manchar os frutos, diminuindo a qualidade.

¹Engenheiro Agrônomo, M.Sc. em Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM, murilo,arruda@cpaa.embrapa.br

²Engenheiro Agrônomo, Dr. em Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM, gasparotto@cpaa.embrapa.br

- As pencas devem ficar submersas por 5 a 10 minutos nessa solução, em seguida serão colocadas sobre uma superfície plana e macia para secagem.
- Após a secagem, as pencas devem ser embaladas em caixas de madeira, plástico ou papelão, com dimensões de 60 x 33 x 25 cm e capacidade para cerca de 17 kg. Fica a critério do produtor a escolha do tipo de embalagem, que varia de acordo com os custos apresentados na região.



A



B

Fig. 1. Transporte de banana inadequado em caminhão (A); detalhe dos cachos empilhados de maneira a danificar os frutos (B).



A



B

Fig. 2. Despencamento da banana no tanque (A); detalhe do corte feito, sem atingir os frutos (B).



Fig. 3. Pencas de bananas sendo secadas ao fundo e armazenadas em caixas de madeira para transporte.

Comunicado Técnico, 40

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Amazônia Ocidental

Endereço: Rodovia AM 010, Km 29 - Estrada Manaus/Itacoatiara, Caixa Postal 319, 69010-970, Manaus-AM

Fone: (92) 3621-0300

Fax: (92) 3621-0320

<http://www.emrapa.br>

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



1ª edição

1ª impressão (2006): 300 exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: *José Jackson Bacelar Nunes Xavier*

Secretária: *Gleise Maria Teles de Oliveira*

Membros: *Cintia Rodrigues de Souza, João Ferdinando Barreto, Luadir Gasparotto, Marcos Vinicius Bastos Garcia, Maria Augusta Abtibol Brito, Maria Perpétua Beleza Pereira, Nelcimar Reis Sousa, Paula Cristina da Silva Ângelo, Roger Crescêncio e Rogério Perin.*

Expediente

Revisão de texto: *Maria Perpétua Beleza Pereira*

Editoração eletrônica: *Gleise Maria Teles de Oliveira*