

# Variedades de Bananeiras Resistentes à Sigatoka-negra

para uso na indústria de doces

## Embrapa Florestas

Estrada da Ribeira, Km 111, Caixa Postal 319  
83411-000 - Colombo - PR  
Fone: (41) 3675-5630 Fax: (41) 3666-1863  
sac@cnpf.embrapa.br www.cnpf.embrapa.br

## Embrapa Mandioca e Fruticultura

Rua Embrapa, s/n - Caixa Postal 007  
44380-000 - Cruz das Almas - BA  
Fone: (75) 3312-8048 Fax: (75) 3312-8097  
www.cnpf.embrapa.br



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Fotos: Rossana Cate Bueno de Godoy



# Variedades de Bananeiras Resistentes à Sigatoka-negra para Uso na Indústria de Doces

Rossana Catie Bueno de Godoy<sup>1</sup>; Nina Waszczynskj<sup>2</sup>;  
Sebastião de Oliveira e Silva<sup>3</sup>; Edson Perito Amorim<sup>4</sup>

A produção de doces é um dos segmentos mais importantes para o agronegócio da bananeira no Brasil, abrangendo balas, doces de corte, doces cremosos e mariolas. Esses produtos são elaborados na maioria das vezes com cultivares de banana do subgrupo Cavendish, susceptíveis à Sigatoka-negra, considerada a principal ameaça à bananicultura mundial.

Novas variedades produtivas e resistentes à doença Sigatoka-negra têm sido selecionadas pelo Programa de Melhoramento Genético da Bananeira, conduzido pela Embrapa Mandioca e Fruticultura, desde 1983. No entanto, o processo de substituição de bananas do subgrupo Cavendish, não é tão simples, já que os consumidores estão habituados às características sensoriais obtidas com estas variedades.

Com o objetivo de selecionar bananas resistentes, com aptidão para a indústria, foi realizado um estudo no qual se avaliou uso dos genótipos Ambrosia, Bucaneiro, Calipso, Caipira, FHIA 02 e FHIA 18 na elaboração de doces.

Os produtos elaborados foram avaliados quanto aos aspectos físico-químicos e sensoriais, comparando-se com o produto tradicional, obtido com a cultivar Grande Naine, representante do subgrupo Cavendish. Os doces de banana foram processados de acordo com as etapas esquematizadas na Figura 1.

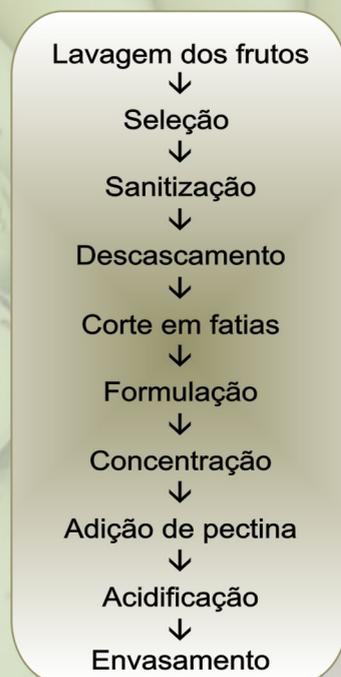


Figura 1. Etapas da elaboração de doces de banana

## Características dos doces obtidos com as variedades resistentes

Os produtos obtidos com as variedades experimentais apresentaram características importantes para a indústria tais como maior acidez e teores de açúcares redutores. A acidez auxilia na conservação do produto enquanto que os açúcares redutores contribuem para a redução da cristalização, durante a vida de prateleira.

Em termos de rendimento, textura e cor os doces produzidos com as variedades resistentes foram semelhantes ao produto tradicional (Figura 2).

Com exceção da variedade Caipira, os demais genótipos deram origem a produtos de boa aceitação, de sabor similar ao do doce obtido com a variedade padrão e com potencial de comercialização. As variedades de melhor desempenho sensorial para a produção de bananadas foram a FHIA 18, Thap Maeo e Ambrosia.

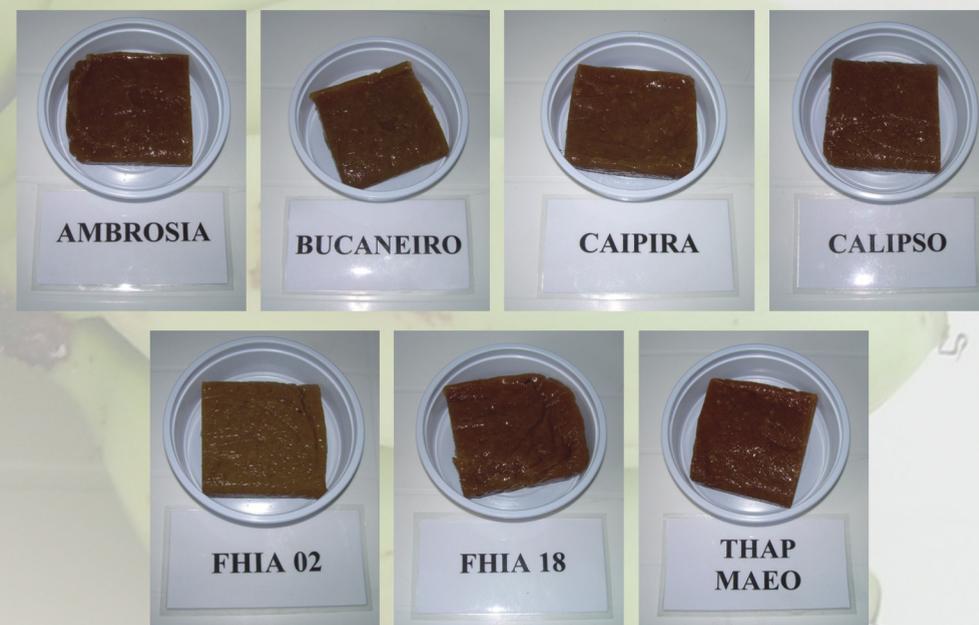


Figura 2. Bananadas elaboradas

<sup>1</sup>Pesquisadora da Embrapa Florestas, Colombo-PR, [catie@cnpf.embrapa.br](mailto:catie@cnpf.embrapa.br)

<sup>2</sup>Professora da Universidade Federal do Paraná, Curitiba-PR, [ninawas@ufpr.br](mailto:ninawas@ufpr.br)

<sup>3</sup>Pesquisador aposentado da Embrapa Mandioca e Fruticultura, [ssilva@cnpmf.embrapa.br](mailto:ssilva@cnpmf.embrapa.br)

<sup>4</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, [edson@cnpmf.embrapa.br](mailto:edson@cnpmf.embrapa.br)