



Como aumentar a durabilidade pós-colheita da banana

Siga nossas redes sociais!



A banana é considerada a fruta fresca mais consumida no mundo e o Brasil é o quarto maior produtor mundial (FAO, 2016). A produção de banana é considerada uma atividade lucrativa e desenvolvida em todo o território nacional (LIMA et al., 2012).

A qualidade do fruto consiste no manejo do produto a partir de sua colheita, sendo levado em consideração seu transporte, embalagem, climatização e manuseio. A falta de cuidados é um grande problema da bananicultura o manejo pós-colheita é responsável pela desvalorização do fruto no mercado e pela perda de oportunidade de exportação da mesma (RINALDI et al., 2010).



Siga nossas redes sociais!



A falta de cuidados na fase de comercialização é responsável por aproximadamente 40% de perdas do total de banana produzida no Brasil. As perdas estão assim distribuídas:

- Na lavoura (mais de 5%);
- No processo de embalagem (mais de 2%);
- No atacado (6% a 10%);
- No varejo (10% a 15%); e
- No consumidor (5 a 8%).



Em busca de uma maior conservação do fruto da banana, o amido encontrado na mandioca apresenta características desejáveis para essa utilização como revestimento pós-colheita, pois é comestível, de baixo custo e de fácil manipulação (LIMA, 2010).



Essa página inteira pode ser do seu negócio.

**ASSOCIE
SUA MARCA
COM QUEM
FALA A
LÍNGUA DO
PRODUTOR.**

contato@mthorticultura.com.br



Dessa forma, é também considerada a matéria prima mais adequada para produção de biofilme, que possui permeabilidade compatível à taxa de respiração do produto e controle da temperatura são requisitos importantes na conservação pós-colheita evitando a rápida maturação dos frutos (AGOSTINI et al., 2014).

Listamos abaixo receita para e a maneira ideal para a produção da solução sendo possível ser feito na própria propriedade.

- 3 a 4 pedaços pequenos de mandioca;
- 1 e ½ litro de água.



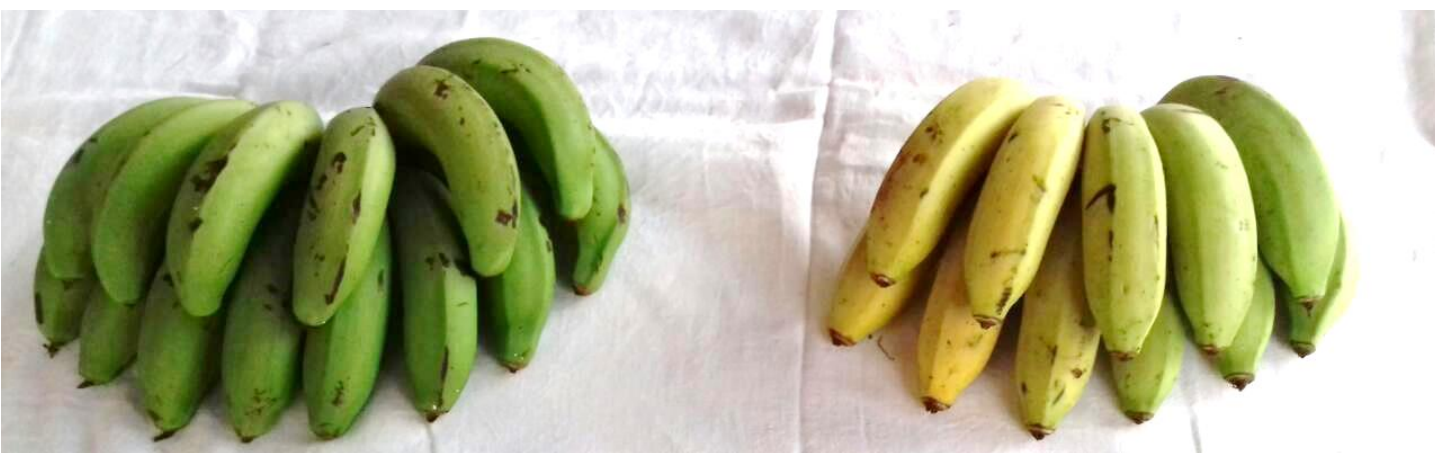
- ✓ Descasque a mandioca e pique em pedaços pequenos, usando um liquidificador bata com a água.
- ✓ Coe a solução batida com um pano, sendo utilizado o liquido retirado.
- ✓ Mergulhe a penca de banana na solução logo após e deixe na sombra para secar.



A utilização e o uso da fécula de mandioca é viável, se tornando assim acessível para o produtor, prolongando a vida útil do fruto em até 10 dias (dependendo do tempo de colheita) sem alterar suas características físicas e químicas. Pode ser utilizada a solução para 15 à 20 pencas de bananas.



Primeiro dia, banana a esquerda com biofilme e banana a direita sem biofilme.



Após 10 dias, banana a esquerda com biofilme e banana a direita sem biofilme.

Autores:

Priscilla Faresin Carvalho

Raul Alves Pena da Silva

Stêphany Luka Meneses Mota

Vinícius Rodrigues de Almeida

Diagramação:

Daniel Gonçalves Riselo

Contato:

Prof. Dr. Willian Krause

Universidade do Estado de Mato Grosso

Rod. MT 358, km 07 - Jd. Aeroporto - Tangará da Serra - MT

Cep 78.300-000

Caixa Postal 287

E-mail: contato@mthorticultura.com.br

Tel. 65 3311-4920

WhatsApp: (65) 99612-2233



Realização:



Horticultura
Soluções para o empreendedor do campo



SENAR
Mato Grosso