



**REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS A BASE DE EXTRATO DE PRÓPOLIS  
VERMELHA EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES, NA CONSERVAÇÃO DE  
BANANA PRATA ANÃ**

Dayanne Kelly Pereira Abreu<sup>1</sup>, D.Sc. Alfredina dos Santos Araújo<sup>2</sup>

**RESUMO**

A bananeira, monocotiledônea pertence à ordem *Scitaminales*, família *Musaceae*, subfamília *Musoideae*, gênero *Musa*, abrange entre 24 e 30 espécies, das quais se originam todas as cultivares produtoras de frutos partenocárpicos, comestíveis. A própolis é uma substância resinosa produzida pelas abelhas por meio da coleta de metabólitos secundários da flora e sua composição química é complexa e variada, conferindo a este produto atividades biológicas diversas como antibacteriana, antifúngica e antioxidante. Devido às frutas *in natura* serem altamente perecíveis, as perdas pós-colheita representam um grande problema, que podem ser diminuídos com a utilização de novas tecnologias. Diante disto, esta pesquisa visou elaborar e avaliar o comportamento de revestimentos em diferentes concentrações de extrato aquoso de própolis vermelha aplicados em banana prata anã, onde o fator principal foi o tempo de prateleira desses frutos, comparando os tempos de conservação e a aplicação da temperatura adequada. Logo, os frutos foram adquiridos no comércio local da cidade de Pombal-PB, higienizados e sanitizados e após secos, aplicou-se os revestimentos. As bananas armazenadas a temperatura 7°C tiveram melhores resultados em relação à conservação e vida útil, comparadas as armazenadas à temperatura de 30°C. Observou-se que diante dos resultados obtidos para as análises microbiológicas, os frutos de banana prata estavam aptos ao consumo durante todo o período de armazenamento das amostras, em ambas as temperaturas (7°C e 30°C), mostrando a eficiência da sanitização, e da aplicação dos revestimentos.

**Palavras-chave:** *Musa* spp., vida de prateleira, amadurecimento

<sup>1</sup>Aluna de Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: dayanneabreeu@hotmail.com.

<sup>2</sup>Doutor, Professor associado I, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: afredina@ccta.ufcg.edu.br.

## ***EDIBLE COATINGS BASED ON EXTRACT OF RED PROPOLIS IN DIFFERENT CONCENTRATIONS, IN THE CONSERVATION OF BANANA SILVER ANA***

### **ABSTRACT**

The banana, monocotyledon belongs to the order Scitaminales, family Musaceae, subfamily Musoideae, genus *Musa*, covers between 24 and 30 species, from which all cultivars producing parthenocarpic, edible fruits originate. Propolis is a resinous substance produced by bees through the collection of secondary metabolites of the flora and its chemical composition is complex and varied, committing to this product diverse biological activities like antibacterial, antifungal and antioxidant. Because in natura fruits are highly perishable, post-harvest losses are a major problem, which can be reduced by the use of new technologies. The aim of this research was to elaborate and evaluate the behavior of coatings in different concentrations of aqueous red propolis extract applied in dwarf silver banana, where the main factor was the shelf life of these fruits, comparing the storage times and the temperature application proper. Soon, the fruits were purchased in the local commerce of the city of Pombal-PB, sanitized and sanitized and after drying, the coatings were applied. Bananas stored at 7°C had better results in relation to shelf life and useful life compared to stored at 35°C. It was observed that, given the results obtained for the microbiological analyzes, the banana silver fruits were able to consume during the whole storage period of the samples, at both temperatures (7°C and 35°C), showing the sanitization efficiency and the application of the Coatings.

**Keywords:** *Musa* spp., Shelf life, ripening