



REVESTIMENTOS A BASE DE EXTRATO DE FOLHAS DE *Dalbergia ecastaphyllum* EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES NA CONSERVAÇÃO DE BANANA PRATA-ANÃ

Maria Lucimar da Silva Medeiros¹, Alfredina dos Santos Araújo²

RESUMO

A banana é a fruta tropical de maior produção mundial e figura entre as três frutas mais comercializadas no mercado internacional, devido a sua alta perecibilidade, as perdas pós-colheita representam um grande problema em sua comercialização. O uso de biopolímeros como revestimentos protetores apresenta-se como uma alternativa viável para a redução da atividade metabólica desses frutos, pois além de preservar a qualidade e prolongar a vida útil, são biodegradáveis e conferem aparência brilhante e atraente aos frutos. Diante disso, esta pesquisa teve o objetivo de avaliar o efeito de revestimentos comestíveis adicionados de 3% e 5% de extrato de folha de *Dalbergia ecastaphyllum*, na conservação de banana pra anã. Os frutos foram adquiridos no comércio local do município de Pombal/PB e em seguida foram encaminhadas ao Centro Vocacional Tecnológico – CVT/UFCEG, onde foram selecionados, sanitizados e aplicados os revestimentos. Em seguida, as bananas foram dispostas em bandejas e armazenadas durante 21 dias a 14°C e a 30°C. As amostras foram avaliadas quanto aos aspectos microbiológicos, físico-químicos e físicos a cada 3 dias. As bananas prata-anã apresentaram condições microbiológicas satisfatórias ao longo do período de armazenamento e o uso de revestimentos comestíveis adicionados de extrato de folha de *D. ecastaphyllum* desacelerou o metabolismo dos frutos e quando associado a refrigeração prolongou a vida útil em 6 dias.

Palavras-chave: *Musa* spp., conservação pós-colheita, filmes biodegradáveis.

¹Aluno do curso Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: marialucimarmedeiros@gmail.com

²Professora, Doutora, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: alfredina@ccta.ufcg.edu.br

EXTRACT-BASED COVERINGS OF *Dalbergia ecastaphyllum* LEAVES IN DIFFERENT CONCENTRATIONS IN THE CONSERVATION OF BANANA SILVER-ANA

Maria Lucimar da Silva Medeiros¹, Alfredina dos Santos Araújo²

ABSTRACT

The banana is the largest tropical fruit world production and figure among the three most fruit marketed on the international market, due to their high perishability, post-harvest losses represent a major problem in your marketing. Due to its high perishability, post-harvest losses represent a major problem in its commercialization. The use of biopolymers as protective coatings is a viable alternative for the reduction of the metabolic activity of these fruits, because in addition to preserving the quality and prolonging the useful life, they are biodegradable and give a bright and attractive appearance to the fruits. The objective of this research was to evaluate the effect of edible coatings added of 3% and 5% of leaf extract of *Dalbergia ecastaphyllum*, in the conservation of bananas for dwarfs. The fruits were purchased in the local commerce of the municipality of Pombal / PB and then sent to the Technological Vocational Center - CVT / UFCG, where the coatings were selected, sanitized and applied. The bananas were then placed in trays and stored for 21 days at 14 ° C and 30 ° C. The samples were evaluated for microbiological, physical-chemical and physical aspects every 3 days. The silver-dwarf bananas presented satisfactory microbiological conditions throughout the storage period and the use of edible coatings added with leaf extract of *D. ecastaphyllum* slowed fruit metabolism and when associated with refrigeration extended shelf life in 6 days.

Keywords: *Musa* spp., Post-harvest preservation, biodegradable films.