

EFEITO DO 1-METILCICLOPROPENO SOBRE A EMISSÃO DOS ÉSTERES VOLÁTEIS DE BANANAS AO LONGO DO AMADURECIMENTO

Baraquizio Braga do Nascimento Junior*

Departamento de Química e Exatas, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 45206-190 Jequié – BA / Departamento de Química Orgânica, Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 21945-970 Rio de Janeiro - RJ, Brasil

Claudia Moraes Rezende

Departamento de Química Orgânica, Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 21945-970 Rio de Janeiro - RJ, Brasil

Antônio Gomes Soares e Marcos José de Oliveira Fonseca

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 23020-470 Rio de Janeiro - RJ, Brasil

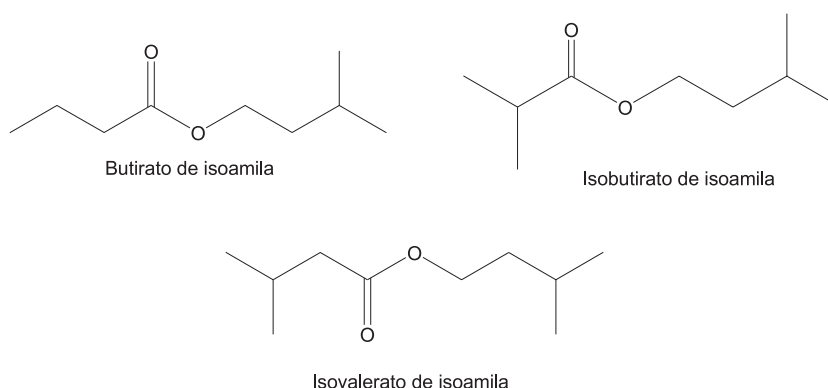


Figura 1S. Estruturas de alguns ésteres importantes para o aroma das bananas

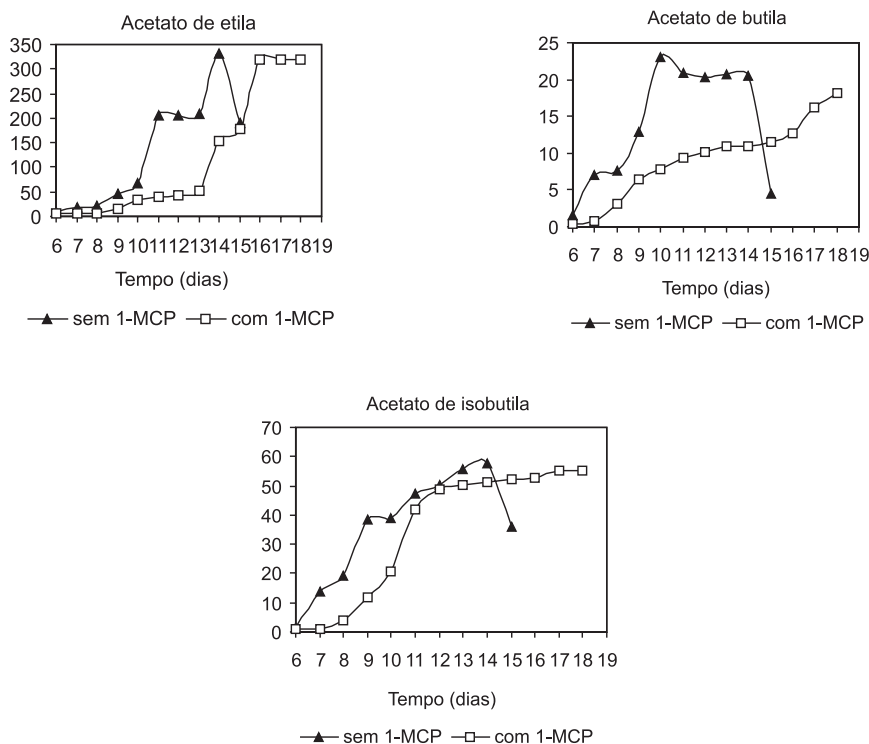


Figura 2S. Concentração dos ésteres acetatos (µg kg⁻¹ de polpa) durante o amadurecimento de bananas ‘Prata’ com e sem tratamento com o 1-MCP. Os valores de produção dos voláteis são a média de 3 repetições realizadas dia a dia

*e-mail: barab@uesb.br

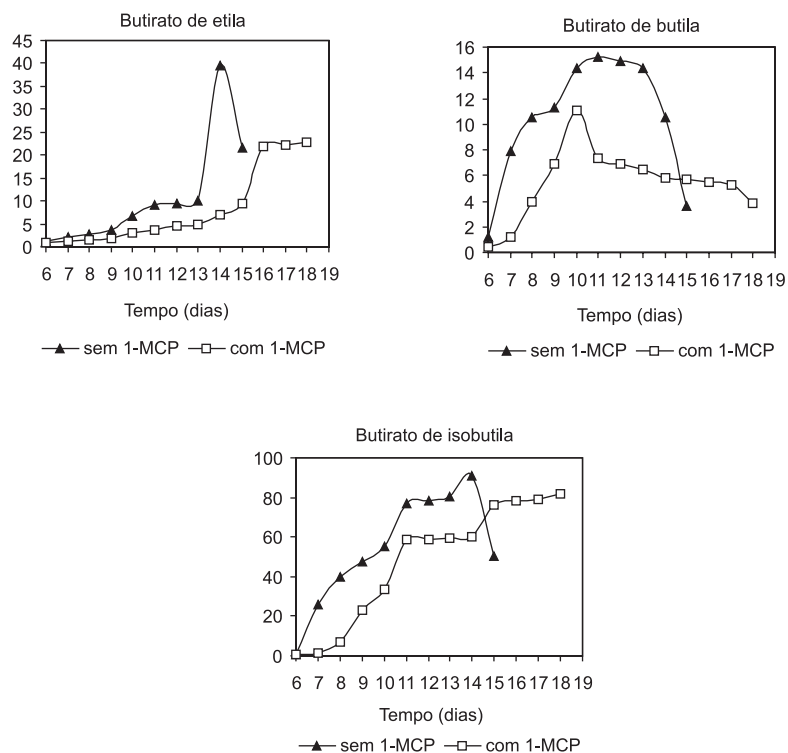


Figura 3S. Concentração dos ésteres butiratos ($\mu\text{g kg}^{-1}$ de polpa) durante o amadurecimento de bananas 'Prata' com e sem tratamento com o 1-MCP. Os valores de produção dos voláteis são a média de 3 repetições realizadas dia a dia

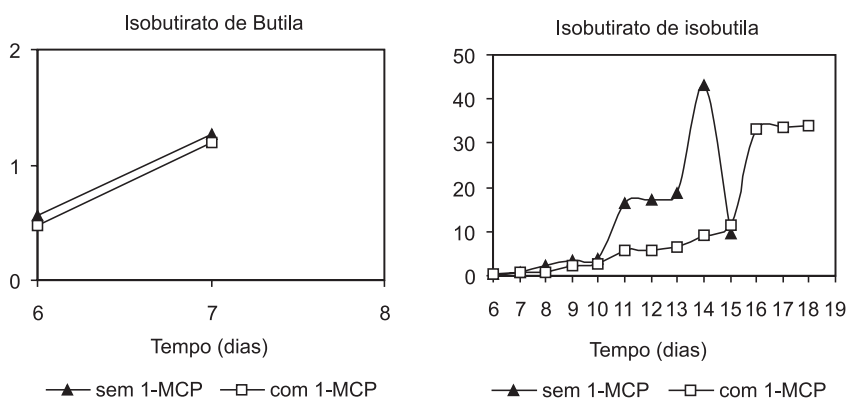


Figura 4S. Concentração dos ésteres isobutiratos ($\mu\text{g kg}^{-1}$ de polpa) durante o amadurecimento de bananas 'Prata' com e sem tratamento com o 1-MCP. Os valores de produção dos voláteis são a média de 3 repetições realizadas dia a dia

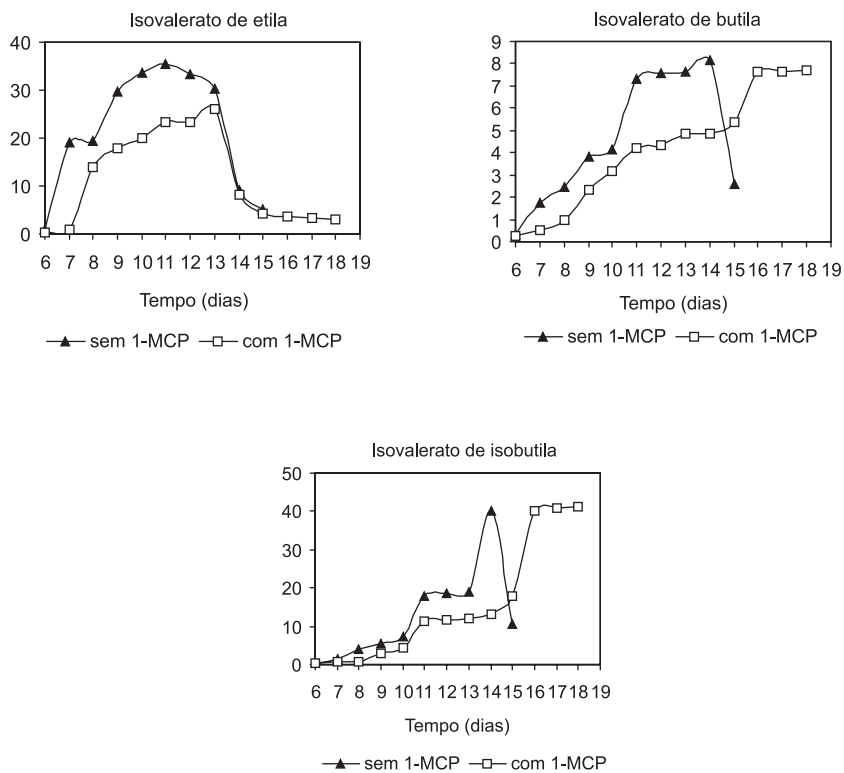


Figura 5S. Concentração dos ésteres isovaleratos ($\mu\text{g kg}^{-1}$ de polpa) durante o amadurecimento de bananas 'Prata' com e sem tratamento com o 1-MCP. Os valores de produção dos voláteis são a média de 3 repetições realizadas dia a dia