

MIRANDA, AE; JESUS, RG; LIMA, JP; FONSECA, HC; SILVA, GP; ALMEIDA, EFA. 2024. Temperatura e tempo de armazenamento no teor de compostos bioativos de rosas comestíveis. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Temperatura e tempo de armazenamento no teor de compostos bioativos de rosas comestíveis

Ana Euclécia Silva Miranda¹; Renata Gonçalves de Jesus¹; Juliana Pinto de Lima¹; Hugo Calixto Fonseca¹; Gustavo Pereira da Silva^{1*}; Elka Fabiana Aparecida Almeida¹

¹UFMG – Instituto de Ciências Agrárias, CEP: 39.404-547, Montes Claros – MG, Brasil; anasilvamiranda2015@gmail.com; renatagon1999@gmail.com; juliana_pinto_lima@hotmail.com; hugocf@ufmg.br; gustavopereira.silva31@gmail.com; elka.trabalhos.ufmg@gmail.com

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

A rosa está entre as flores comestíveis mais consumidas devido ao seu tradicional uso na culinária, sabor, aroma e cores diversas. Desta forma, este trabalho teve como objetivo identificar a influência da temperatura e do tempo de armazenamento pós-colheita nos compostos bioativos de rosa miniatura vermelha. Foram utilizadas rosas miniaturas vermelhas produzidas em sistema baseado em parâmetros agroecológicos na UFMG. No laboratório, as flores foram selecionadas e embaladas em potes de polipropileno de 500 mL. Os potes foram acondicionados aleatoriamente em BOD com controle de 95% de umidade relativa. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado em esquema fatorial com 2 temperaturas ($2\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $8\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$) e 4 tempos de armazenamento (7, 14, 21 e 28 dias), com 3 repetições compostas por 8 flores cada. A cada sete dias 0,5 g de cada amostra foram utilizados para obtenção de extratos para análises da atividade antioxidante, fenólicos totais, flavonoides totais e antocianinas. A temperatura não mostrou efeito significativo nas avaliações bioquímicas realizadas. Em relação à concentração inicial dos compostos, houve redução apenas dos teores de antocianinas, após 14 dias de armazenamento, em ambas as temperaturas estudadas. As reduções apresentadas foram de 35% e 40% para o armazenamento a $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, respectivamente. Conclui-se que as rosas miniaturas possuem elevados teores de compostos bioativos que se mantêm em sua maioria durante 14 dias de armazenamento, tanto em 2°C quanto em 8°C .

PALAVRAS-CHAVE: *Rosa sp*, culinária gourmet, pós-colheita, flores comestíveis.

AGRADECIMENTOS

À FAPEMIG pela concessão de bolsas e financiamento da pesquisa.