

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 Miranda<sup>1</sup>; Renata Gonçalves de Jesus<sup>1</sup>; Juliana Pinto de Lima<sup>1</sup>; Hugo Calixto Fonseca<sup>1</sup>; Gustavo Pereira da Silva<sup>1\*</sup>; Elka Fabiana Aparecida Almeida<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>UFMG – 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  $2^{\circ}\text{C}$  quanto em  $8^{\circ}\text{C}$ .

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

### **AGRADECIMENTOS**

À FAPEMIG pela concessão de bolsas e financiamento da pesquisa.