

Qualidade pós-colheita de rosa miniatura comestível em armazenamento refrigerado

Renata Gonçalves de Jesus¹; Ana Euclécia Silva Miranda¹; 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; renatagon1999@gmail.com; anasilvamiranda2015@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

As flores comestíveis vêm sendo bastante utilizadas nas preparações e decorações de receitas na culinária e também exercem um papel importante na nutrição, pois apresentam diversos compostos bioativos benéficos à saúde. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a temperatura e tempo de armazenamento na qualidade e durabilidade pós-colheita de rosas miniatura para fins comestíveis. As flores foram colhidas de um cultivo baseado nos parâmetros agroecológicos no ICA/UFMG e no Laboratório Pós-colheita da mesma instituição foram selecionadas e armazenadas em temperatura de refrigeração de 2 ± 1 °C e UR de 95%; 8 ± 1 °C e UR de 95% em incubadora B.O.D. por 28 dias. Nesse período de armazenamento foram analisados alguns parâmetros a cada 7 dias, como a perda de massa, nota, cor (chroma, hue e L) e as características físico-químicas (pH e os sólidos solúveis). A avaliação visual das rosas miniaturas foi realizada utilizando-se uma escala de notas. Os valores observados nos parâmetros de perda de massa, aspectos visuais e cor, mostraram uma diminuição da qualidade ao longo do tempo para as duas temperaturas. Os parâmetros físico-químico de sólidos solúveis apresentaram um aumento dos valores ao longo do tempo de armazenamento. Observou-se que a temperatura de 8°C proporcionou melhores parâmetros de peso, aspecto visual detectado pela escala de notas, cor e características físico-químicas por um período de 14 dias. Verificou-se que a temperatura de 8°C é a mais adequada para armazenamento de rosa miniatura vermelha para fins comestíveis, pois proporciona qualidade físico-química por um período de 14 dias, permitindo um maior tempo logístico aos produtores.

PALAVRAS-CHAVE: *Rosa* sp, durabilidade, flores comestíveis, refrigeração, vida útil.

AGRADECIMENTOS

À FAPEMIG pela concessão de bolsas e financiamento da pesquisa.