

Estudo comparativo dos compostos bioativos de microverdes de brócolis e repolho

Lis Montanha Hayon ^{1*}; Viviany Viriato de Freitas ¹; Lucas Coimbra Novais ¹; Barbara Cristina Claro Sabino ¹; Caroline Pardine Cardoso ¹; Filipe Pereira Giardini Bonfim ¹

¹Universidade Estadual Paulista (FCA-Unesp), Câmpus de Botucatu, CEP: 18610-034, Botucatu – SP, Brasil; lis.hayon@unesp.br, viviany.viriato@unesp.br, coimbra.novais@unesp.br, claro.sabino@unesp.br, caroline.pardine@unesp.br, filipe.giardini@unesp.br

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

RESUMO

Os microverdes, vegetais jovens colhidos com duas folhas de cotilédones desenvolvidas, têm ganhado destaque devido às suas propriedades nutricionais benéficas ao homem, bem como, sua utilização na culinária gourmet para melhoria do aspecto visual de uma variedade de pratos. São considerados alimentos funcionais por serem nutricionalmente promissores, além de serem livres de agrotóxicos e serem produzidos em curto espaço de tempo e em pequenos espaços físicos, independentemente das condições climáticas. Diversas espécies de olerícolas vêm sendo utilizadas para esse fim, em destaque para família das Brassicaceae, por ser rica em vitaminas e minerais. Desse modo, este estudo visou caracterizar e comparar os teores de compostos bioativos de microverdes de repolho e brócolis. O experimento foi conduzido no Laboratório de Plantas Medicinais, do Departamento de Horticultura da FCA/UNESP, Botucatu. Os microverdes foram produzidos em bandejas de cultivo, em câmara de crescimento sob condições controladas, em substrato comercial (mistura de Carolina Soil® e Tropstrato V-6 MIX®) na densidade de semeadura de 3,0 g 100 cm⁻². O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), composto por dois tratamentos (*Brassica oleracea* var. *capitata* e *Brassica oleracea* var. *italica*) e oito repetições. Foram analisados o teor de antocianina, carotenoides, compostos fenólicos totais, flavonoides e atividade antioxidante. Por intermédio da análise de variância ($p < 0,05$) observa-se diferenças estatísticas nas concentrações de antocianinas e carotenoides, bem como a atividade antioxidante dos materiais, os quais mostraram-se mais expressivos na cultura do brócolis. Já as concentrações de compostos fenólicos totais e flavonoides não diferiram estaticamente entre as culturas.

PALAVRAS-CHAVE: *Brassica oleracea* var. *capitata*, *Brassica oleracea* var. *italica*, microgreens, alimento funcional.

AGRADECIMENTOS

À CAPES e CNPq pela concessão de bolsas.