



INTRODUÇÃO

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.

METODOLOGIA

• Local de implantação e análise experimental:

As rosas foram plantadas em outubro de 2022, na UFMG, no Instituto de Ciências Agrárias de Minas Gerais, campus de Montes Claros. A análises foram realizadas no Laboratório de Pós-colheita e Processamento Vegetal.

• Caracterização do cultivo e colheita das flores:

As plantas foram cultivadas com adubação orgânica e a céu aberto e colhidas em abril de 2023 no início da manhã. O ponto de colheita foi de rosas completamente abertas, as quais foram colocadas em recipiente com água

• Procedimentos pós-colheita:

No Laboratório de Pós-colheita e Processamento Vegetal, foram selecionadas flores sem nenhum tipo de danos e embaladas em potes de polipropileno de 500mL. Os potes foram acondicionados aleatoriamente em BOD com controle de 95% de umidade relativa.

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.

• Delineamento experimental utilizado:

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado em esquema fatorial com 2 temperaturas ($2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ e $8^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$) e 4 tempos de armazenamento (7, 14, 21 e 28 dias), com 3 repetições compostas por 8 flores cada

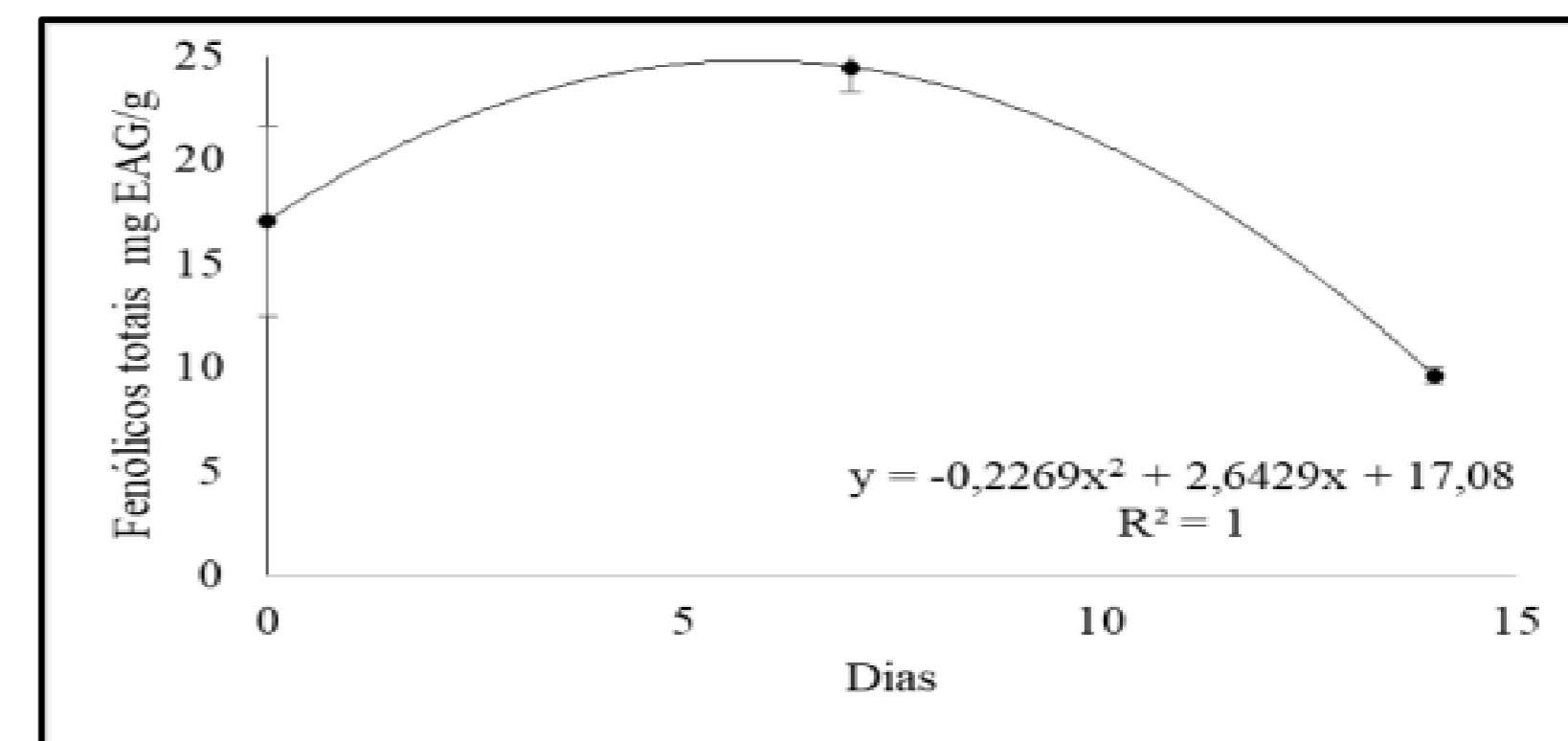
• Flores de rosas miniaturas vermelhas



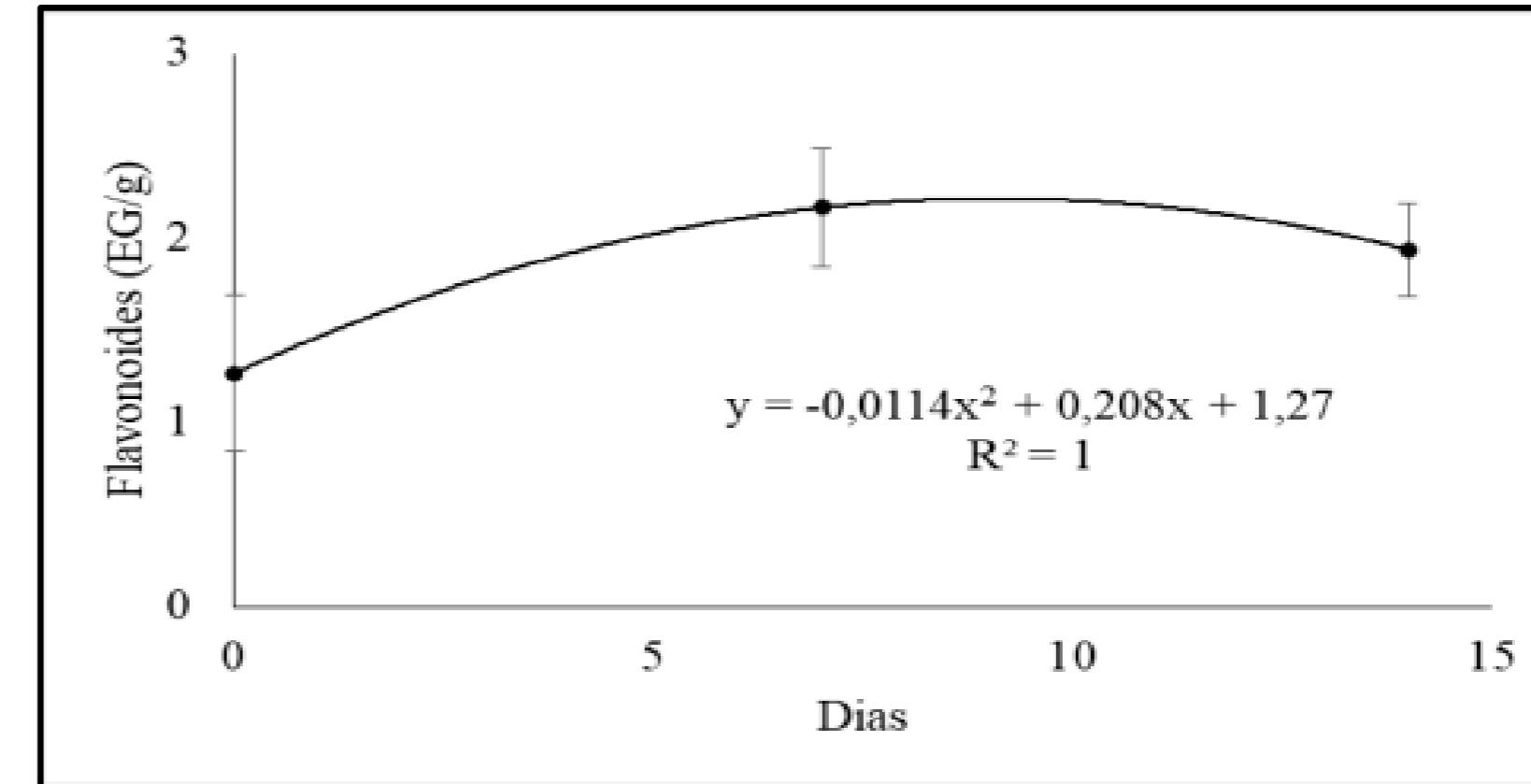
Fonte: Ana Euclécia Miranda

RESULTADOS E CONCLUSÕES

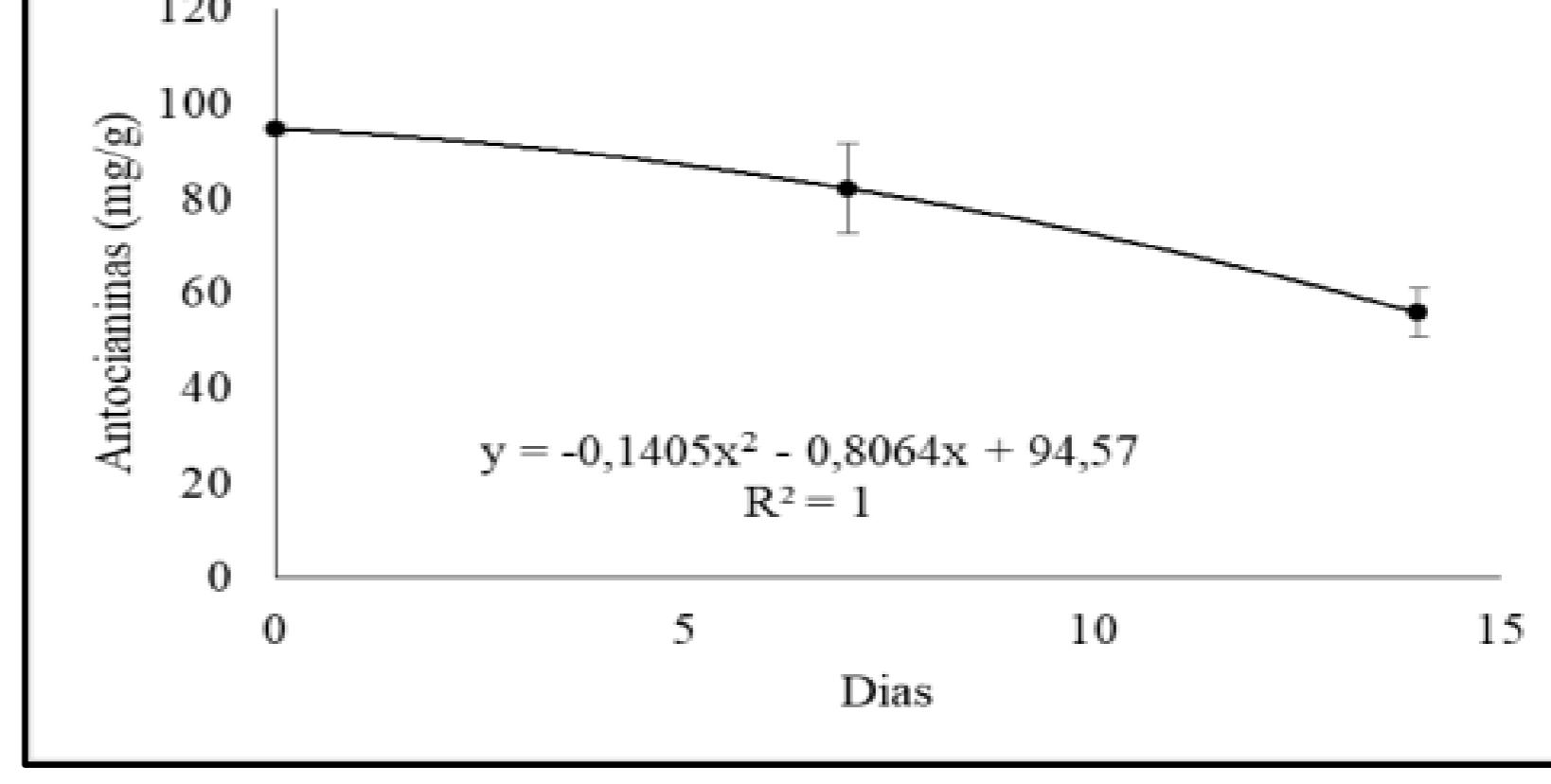
• Teor de fenólicos totais analisados ao longo tempo



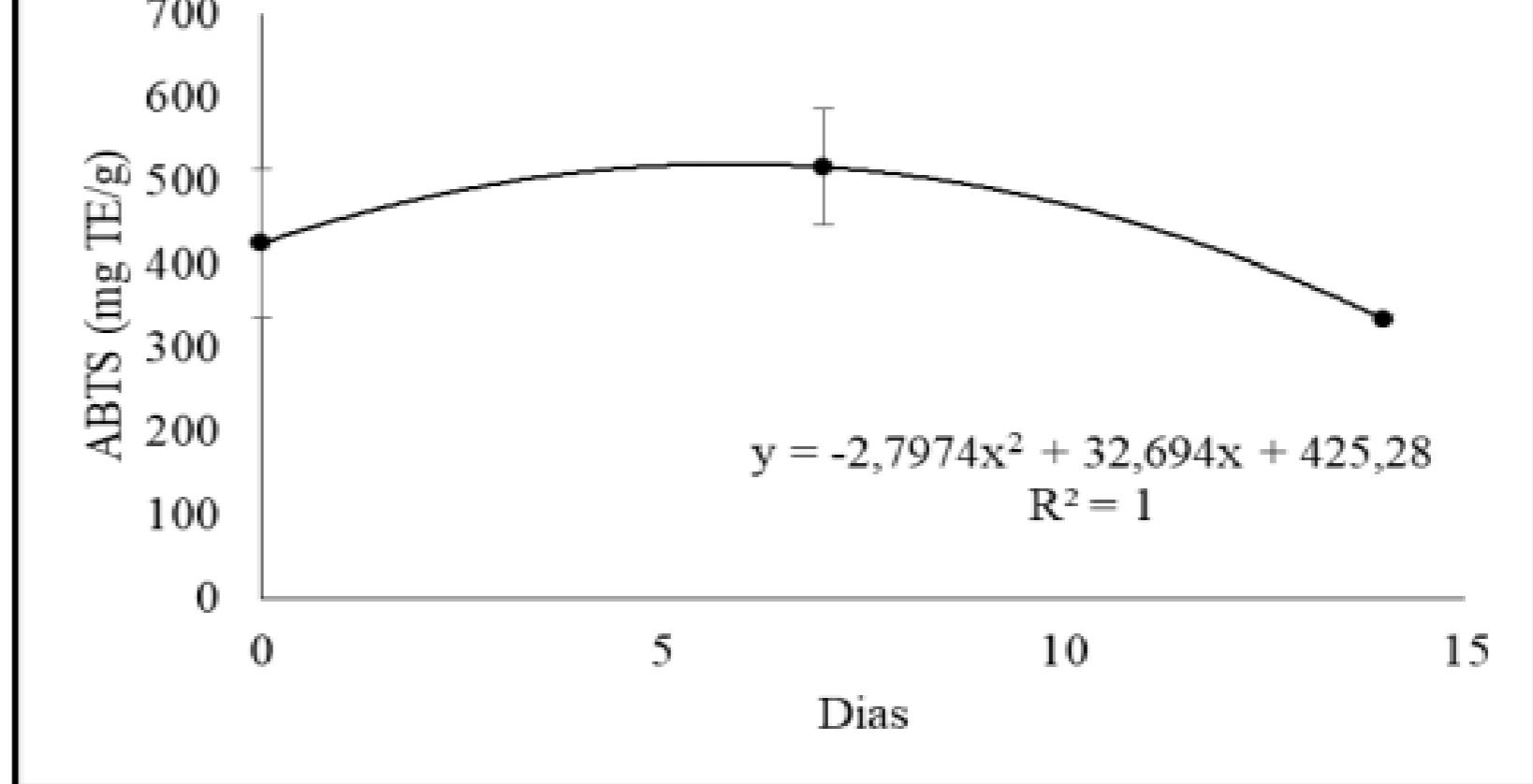
• Teor de flavonoides no tempo



• Teor de antocianinas no tempo



• Atividade antioxidante método ABTS no tempo:



- Os compostos fenólicos totais com outros estudos, a faixa de valores detectados 16,13 mg EAG/g e 17,95 mg EAG/g;
- Os teores de flavonoides totais das rosas variaram de 1,73 mg EQ/g a 1,85 mg EQ/g de amostra fresca;
- Para as antocianinas as flores apresentaram teores de 77,00 mg/g e 77,89 mg/g;
- Para a variável tempo, observou diferença significativa, verificou-se que houve redução da atividade antioxidante pelo método ABTS a partir do dia 7.

Conclui-se que as rosas miniatura possuem elevados teores de compostos bioativos e atividade antioxidantes que se mantém em sua maioria durante 14 dias de armazenamento tanto em 2°C quanto em 8°C , pela economia de energia, sugere-se a temperatura de 8°C para armazenamento das rosas miniaturas.

AGRADECIMENTOS

À FAPEMIG pela concessão de bolsas e financiamento da pesquisa.