



# 173 – QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE ROSA MINIATURA COMESTÍVEL EM ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

GUSTAVO PEREIRA DA SILVA<sup>1</sup>; RENATA GONÇALVES DE JESUS<sup>1</sup>, ANA EUCLÉCIA SILVA MIRANDA<sup>1</sup>, JULIANA PINTO DE LIMA<sup>1</sup>, HUGO CALIXTO FONSECA<sup>1</sup>, ELKA FABIANA APARECIDA ALMEIDA<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, CAMPUS DE MONTES CLAROS, MG

## INTRODUÇÃO

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 trabalho foi avaliar a temperatura e tempo de armazenamento na qualidade e durabilidade pós-colheita de rosas miniaturas vermelhas (*Rosa chinensis*) para fins comestíveis.

## METODOLOGIA

- **Local de implantação e análise experimental:** ICA/UFMG, Laboratório Pós-colheita da mesma instituição.
- **Cultivo das rosas:** cultivo agroecológico.
- **Temperaturas e umidades relativas avaliadas:** 2±1 °C e UR de 95% %; 8±1 °C e UR de 95% em incubadora B.O.D.
- **Duração do experimento:** 28 dias
- **Parâmetros avaliados:** foram avaliados a cada 7 dias, a perda de massa, cor (chroma, hue e L), as características físico-químicas (pH e os sólidos solúveis e avaliação visual das rosas miniaturas utilizando-se uma escala de notas.

- **Disposição das flores em água para transporte.**



- **Rosas em embalagens de armazenamento**



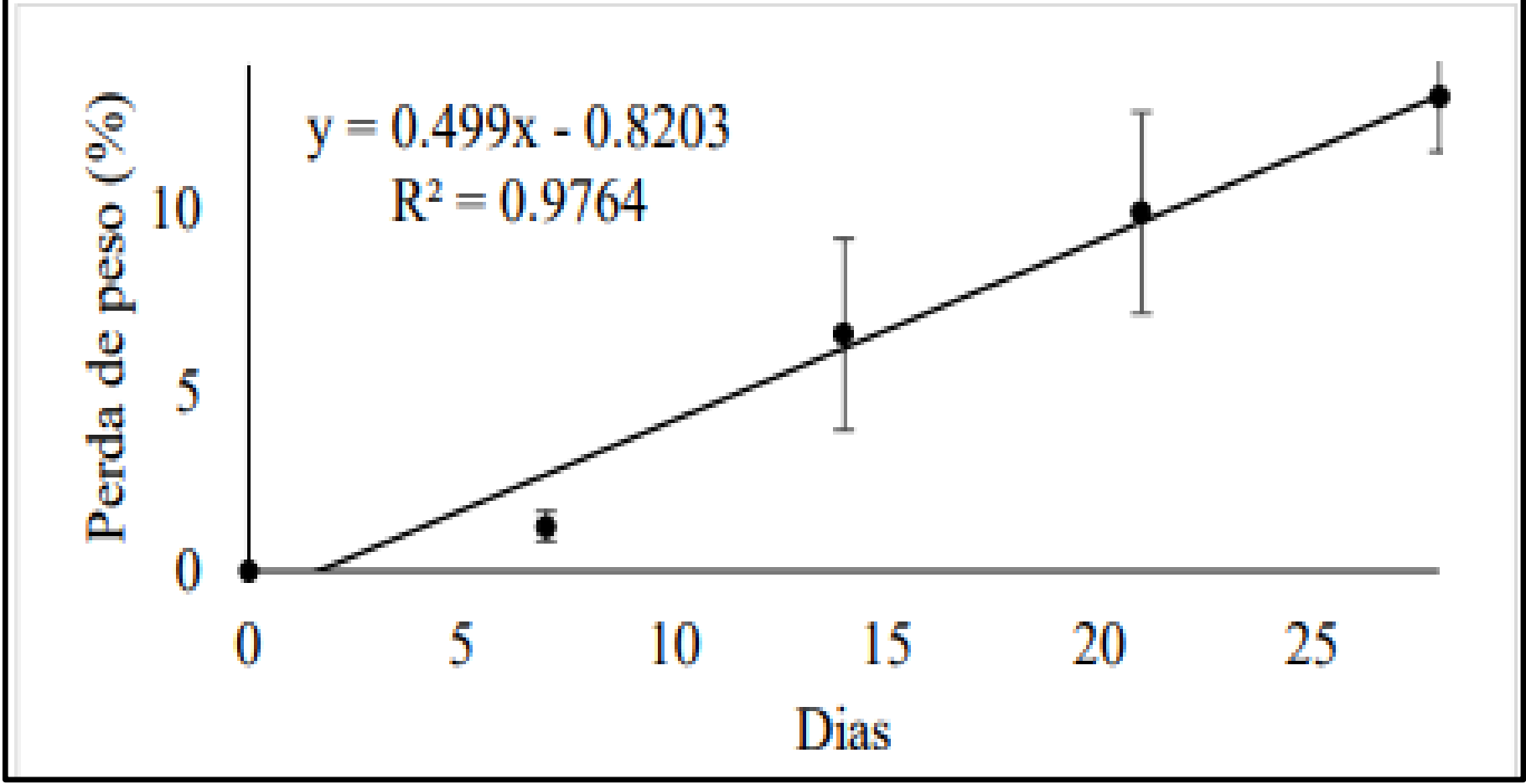
- **Medição o da cor objetiva da superfície das flores**  
**Parâmetros de avaliação do aspecto visual das flores**



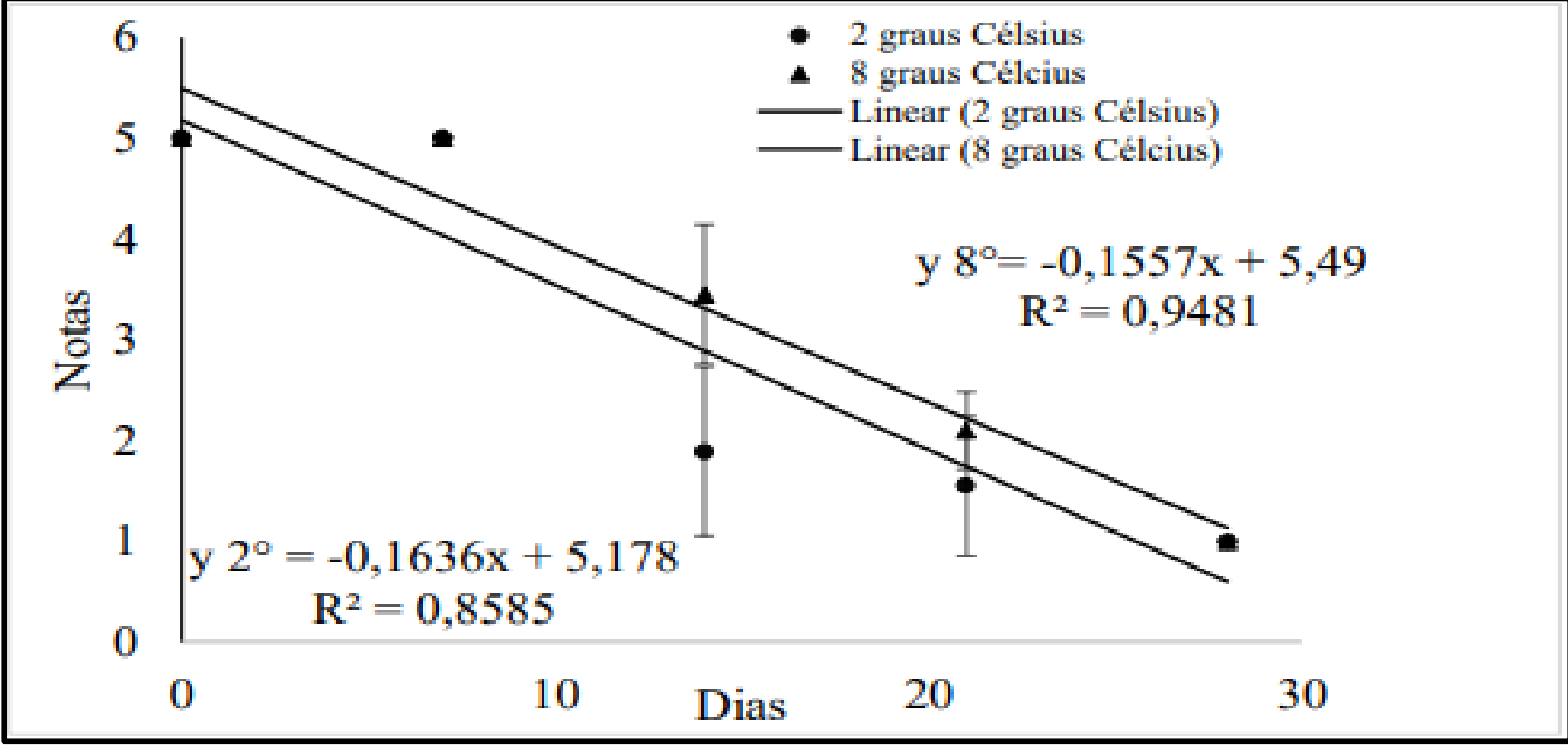
Nota	Parâmetros
5	Totalmente túrgidas, sem manchas
4	Parcialmente túrgidas, sem manchas
3	Parcialmente túrgidas, poucas manchas
2	Murchas com poucas manchas
1	Completamente murchas, muitas manchas
Fonte: Adaptado de Souza et al. (2020)	

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

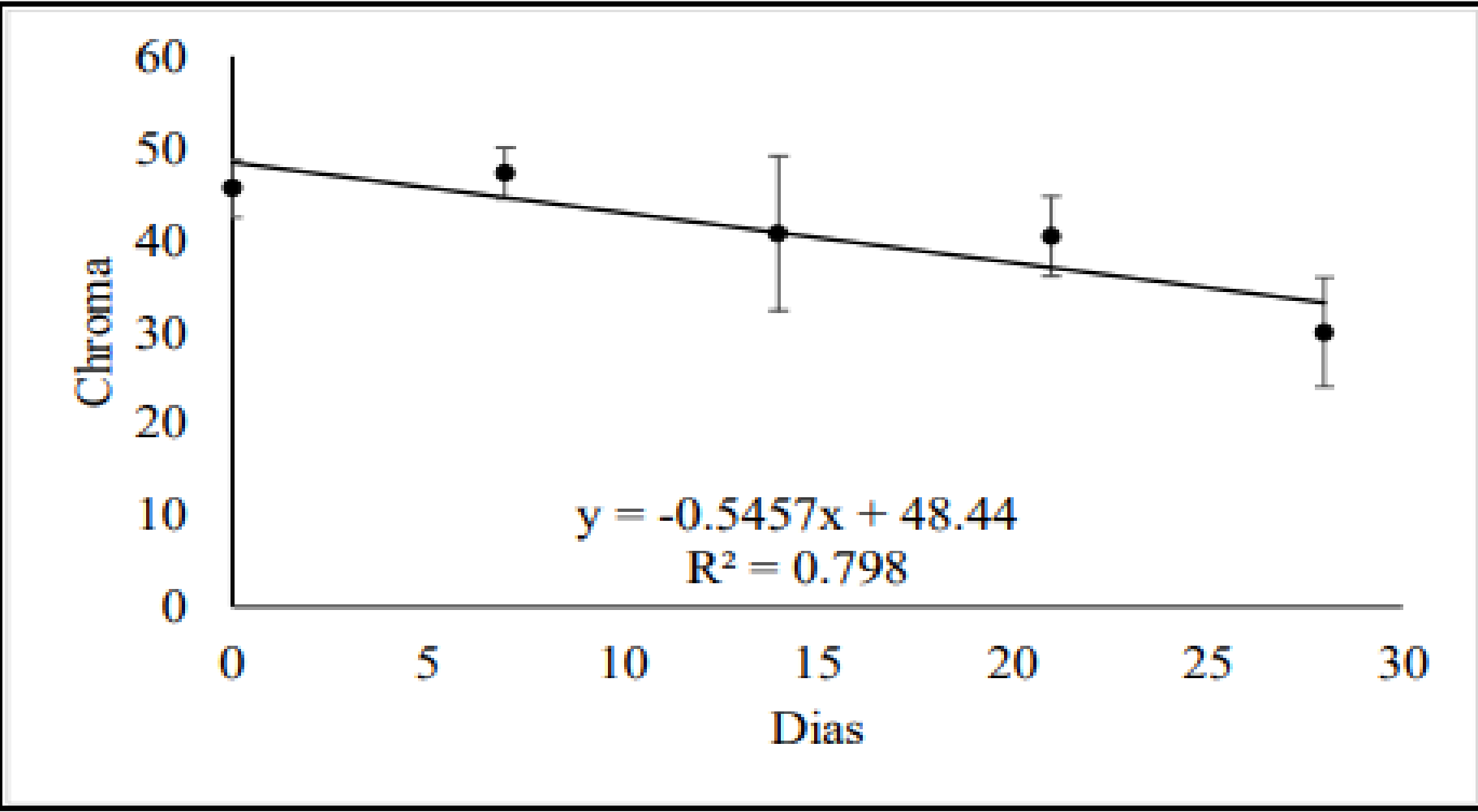
- **Perda de massa de rosa miniatura ao longo do tempo de armazenamento**



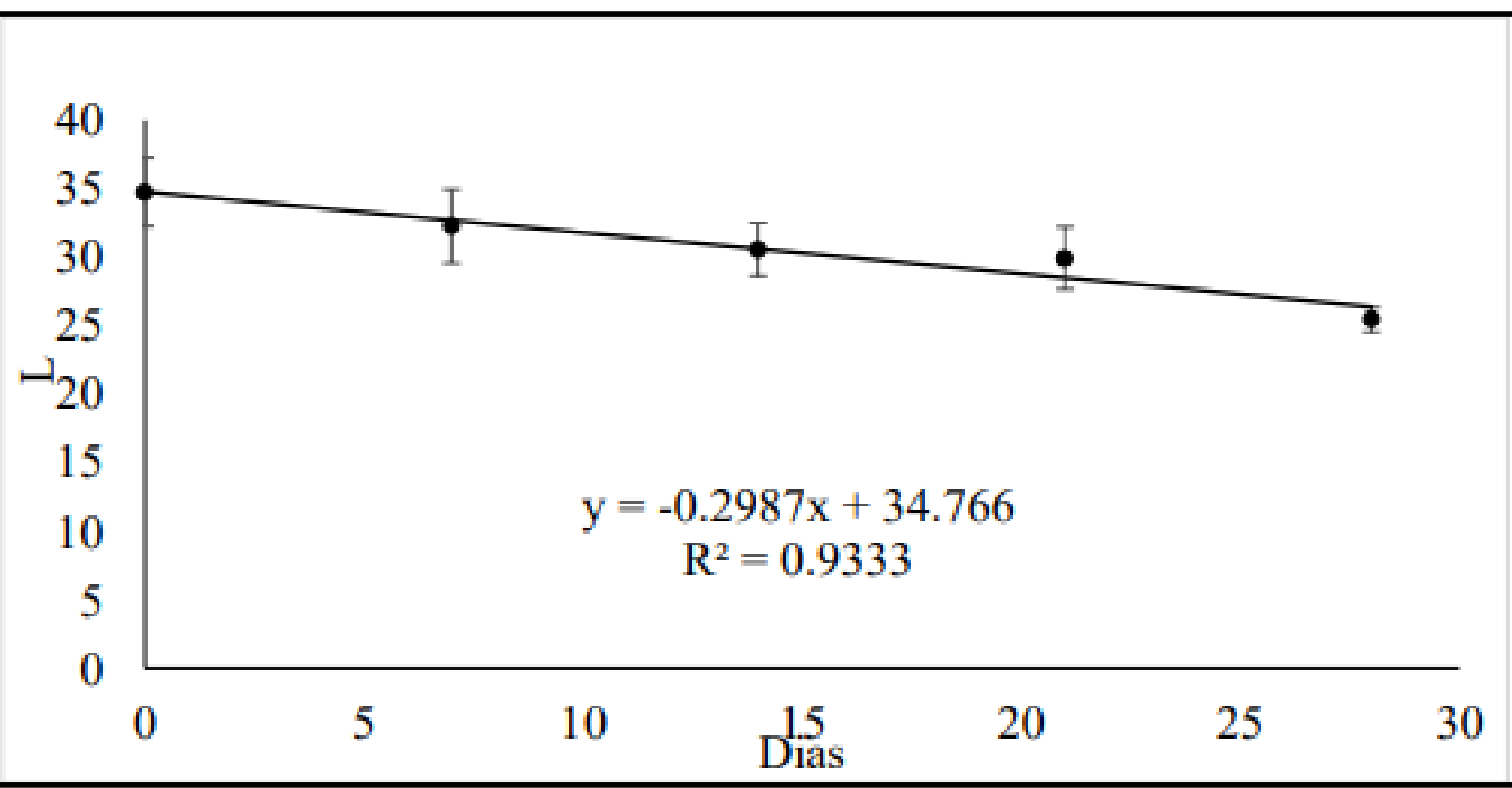
- **Análise visual da rosa miniatura durante o armazenamento**



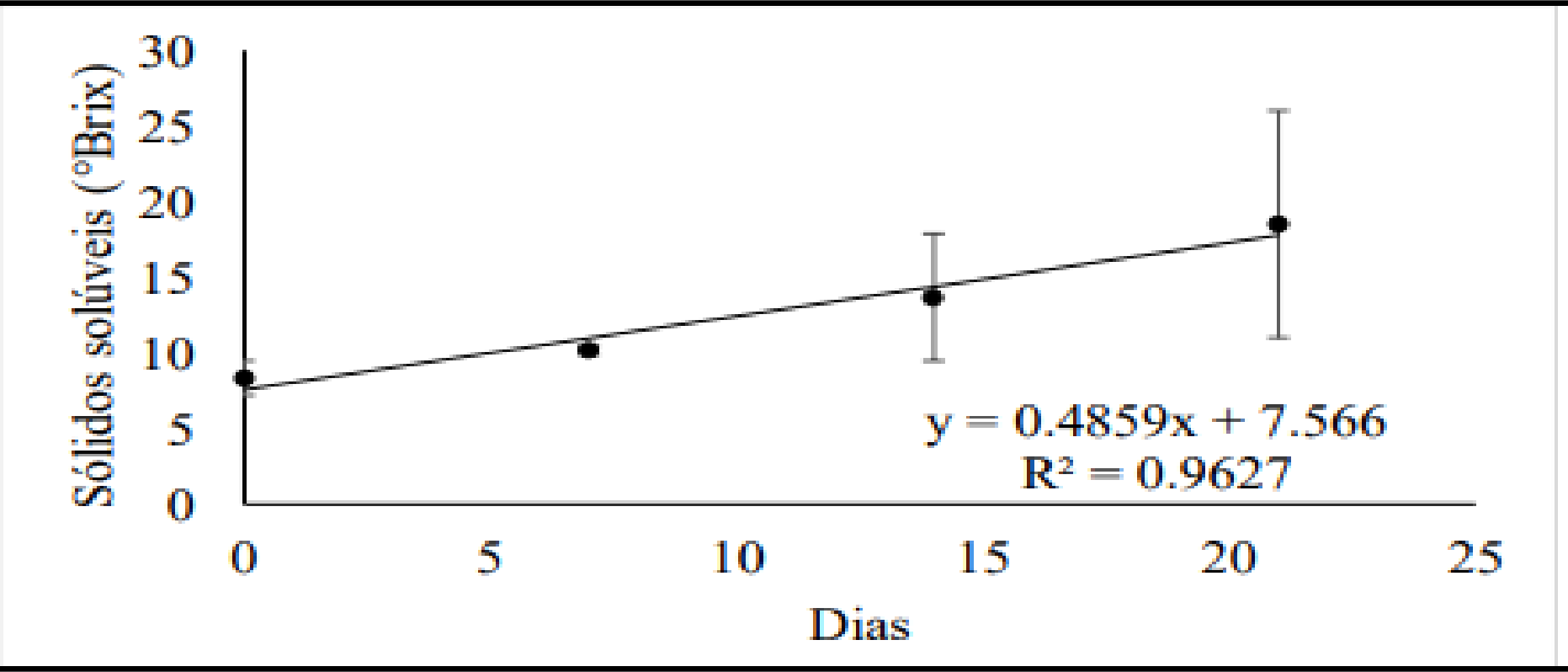
- **Cromaticidade em rosa miniatura (*Rosa chinensis*)**



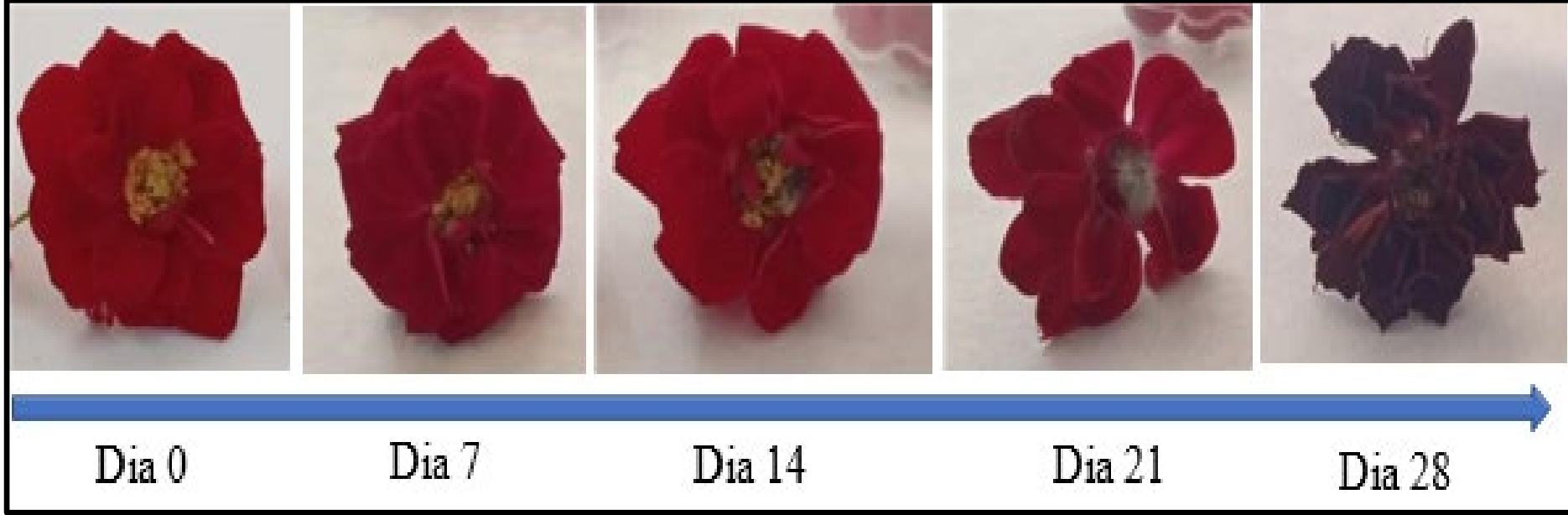
- **Luminosidade em rosa miniatura (*Rosa chinensis*)**



- **Teor de sólidos solúveis totais em rosa miniatura (*Rosa chinensis*)**



- **Sequência temporal das rosas armazenadas em temperatura de 8°C.**



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.

Fonte das imagens: Renata Gonçalves, 2023.

## AGRADECIMENTOS

À FAPEMIG pela concessão de bolsas e financiamento da pesquisa.