

INTRODUÇÃO

As flores comestíveis estão ganhando espaço em um mercado em crescimento, pois são usadas no preparo de diferentes receitas salgadas, doces, de bebidas e na decoração de pratos. Além da beleza que proporcionam, também possuem propriedades antioxidantes e elevado valor nutricional. O amor-perfeito (*Viola sp.*) é uma das espécies mais importantes e conhecidas para consumo como flor comestível e são necessárias pesquisas sobre os procedimentos adequados pós-colheita para manter sua qualidade. A sanitização constitui um método importante para tornar as flores seguras para consumo e o hipoclorito de sódio é um dos produtos mais eficientes para esse fim.

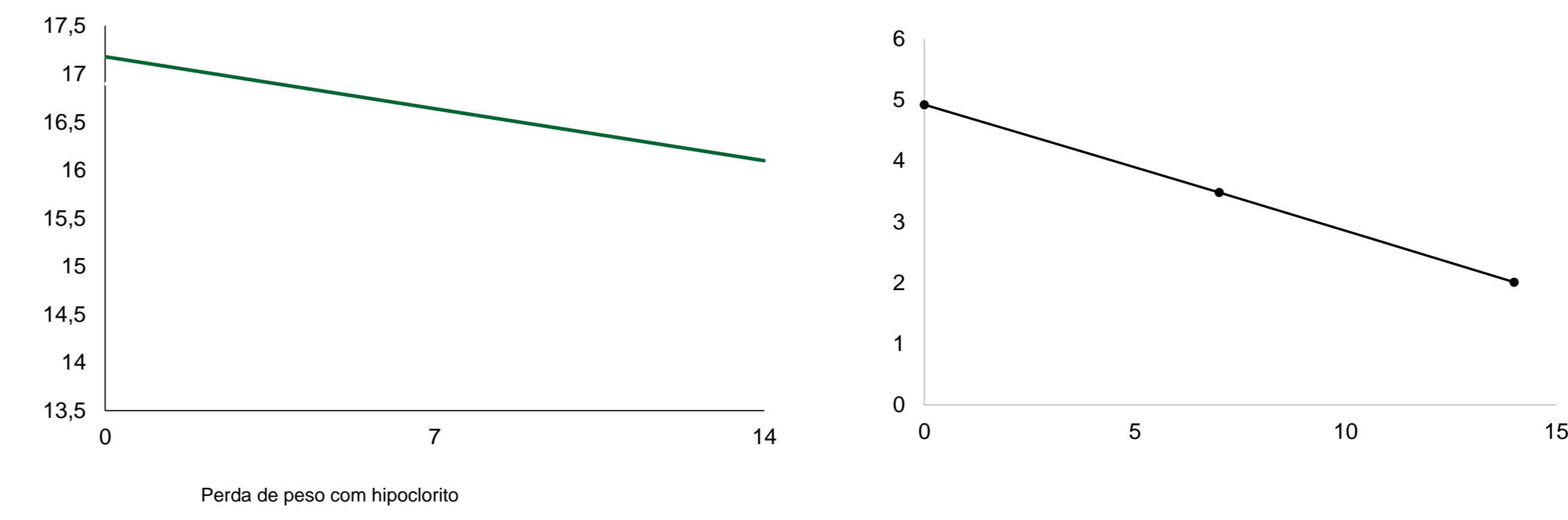
METODOLOGIA

Flores de amor-perfeito *Viola x wittrockiana Gams* cultivar 'Amarelo gigante' foram colhidas às 08:00h de um plantio no viveiro de plantas ornamentais do Instituto de Ciências Agrárias em Montes Claros, MG e imediatamente levadas ao laboratório pós-colheita de produtos vegetais da mesma instituição. O delineamento foi inteiramente casualizado em parcelas subdivididas no tempo com seis tratamentos: com ou sem hipoclorito de sódio versus três tempos de avaliação. As flores que receberam hipoclorito de sódio ficaram imersas nessa solução a 100 ppm por 10 minutos e as demais permaneceram imersas em água potável pelo mesmo período. Após esse procedimento as flores foram dispostas em bancadas cobertas com papel absorvente por mais 10 minutos para secagem da água livre. As flores foram então dispostas em bandejas de polietileno fechadas e armazenadas em BOD a 2,5º C ± 1 e avaliadas em três diferentes épocas: no dia da instalação do experimento, após 7 dias e após 14 dias. Foram utilizadas três repetições e 9 flores por parcela. A qualidade foi avaliada por meio de notas. Foram conduzidas análises de acidez titulável, teor de carotenoides, pH, sólidos solúveis, e perda de massa.



RESULTADOS E CONCLUSÕES

A qualidade visual atribuída por meio de notas reduziu ao longo do tempo. Independente do uso ou não do hipoclorito, as flores duraram em média na maior nota que possibilitaria comercialização por 7 dias. A perda de massa também foi influenciada somente pelo tempo ocorrendo com a mesma tendência linear para os dois tratamentos.



A acidez titulável não foi influenciada pelo hipoclorito e aumentou ao longo do tempo. Não houve diferença significativa para o teor de carotenoides, notas e acidez em relação ao hipoclorito. Os sólidos solúveis e pH foram maiores com o uso de hipoclorito.

Tabela 1: Resultados de análises de notas, carotenoides, Sólidos solúveis, acidez titulável e pH em flores de amor perfeito.

| Tratamentos | Notas | Carotenoides | Sólidos solúveis | Acidez titulável% | pH |
|-----------------|--------|--------------|------------------|-------------------|--------|
| Sem hipoclorito | 3,42 a | 26,83 a | 8,22 a | 0,46 a | 6,59 a |
| Com hipoclorito | 3,51 a | 19,63 a | 13,44 b | 0,46 a | 6,60 b |

Médias seguidas da mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de significância



Flores no dia da colheita



Flores tratadas com hipoclorito e sem hipoclorito após 14 dias de armazenamento a 2,5º C

Conclui-se que o uso de hipoclorito não foi eficiente para manter a qualidade das flores e exceto os sólidos solúveis e pH, os demais atributos químicos da flor não foram influenciados por esse tratamento, mas somente pela ação do tempo que é natural na senescência.

AGRADECIMENTOS