



ÂNGELA MARIA PEREIRA DO NASCIMENTO<sup>1</sup>; SIMONE NOVAES REIS<sup>2</sup>; ANDERSON CONDÉ DA SILVA<sup>3</sup>; IZABEL CRISTINA DOS SANTOS<sup>2</sup>; LÍVIA MENDES DE CARVALHO<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Bolsista BDCTI I – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, angelaf\_mpn2@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Pesquisadora – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, simonereis@epamig.br

<sup>3</sup> Bolsista Consórcio Pesquisa Café/EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

## INTRODUÇÃO

A temperatura de armazenamento é um dos principais fatores que interfere na durabilidade pós-colheita de produtos hortícolas em geral.

Temperaturas mais baixas prolongam o período de viabilidade dos produtos ao reduzir diversos processos fisiológicos como a desidratação e atividades enzimáticas.

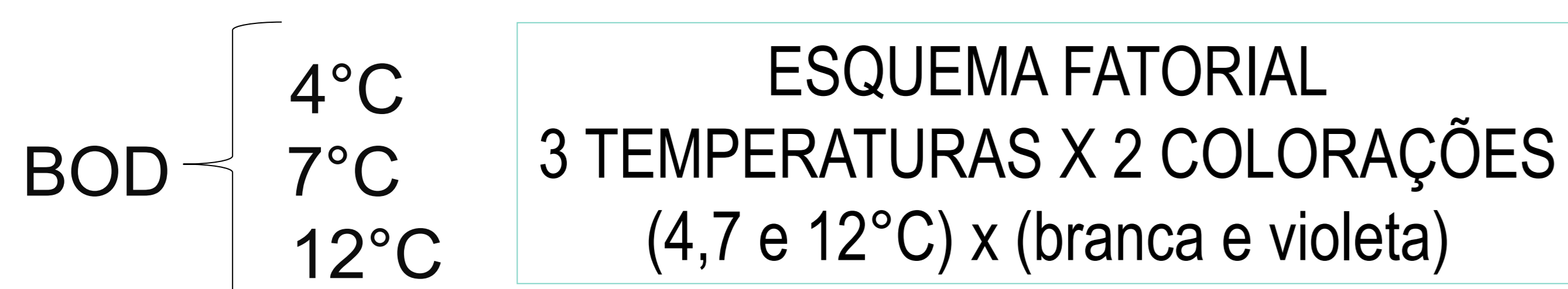
O consumo de flores comestíveis é uma prática recente, logo as informações sobre a temperatura de armazenamento para esse grupo são escassas.

Dentre as plantas conhecidas como flor de mel, a de coloração branca e violeta são seguras para alimentação, porém, para ambas, não existe recomendação de manejo pós-colheita.

Objetivou-se avaliar o efeito de diferentes temperaturas na conservação de flores de mel brancas e violetas.

## METODOLOGIA

### COLHEITA-> PADRONIZAÇÃO-> EMBALAGEM



DBC, 6 tratamentos e 4 repetições.



Figura 1: Embalagem utilizada durante a condução do experimento.

### AVALIAÇÕES:

- A cada dois dias;
- Parâmetro: qualidade visual através de uma escala de notas que considerava aspectos de desidratação e alteração na coloração das flores.

Tabela 1: Escala de notas utilizada na avaliação de durabilidade de flores de mel armazenadas em diferentes temperaturas.

NOTA 4	Aspecto visual ótimo, sem alteração de cores e sem sinais de murcha em 100% das inflorescências da bandeja.
NOTA 3	Aspecto visual bom, leves sintomas de escurecimento e murcha em no máximo 20% das inflorescências da bandeja. Data limite para comercialização das flores.
NOTA 2	Aspecto visual bom, leves sintomas de escurecimento e murcha em 40% das inflorescências da bandeja. Data limite consumo das flores.
NOTA 1	Aspecto visual ruim, mais de 60% das plantas com sintomas de escurecimento e murcha. Data de descarte.

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

Para a durabilidade comercial das flores foi observada diferença estatística entre as temperaturas, mas não houve diferença entre as flores de diferentes colorações.

Tabela 2: Durabilidade comercial e total de flores de mel brancas e violeta submetidas a diferentes temperaturas de armazenamento pós-colheita.

Temperatura	Durabilidade comercial (dias)	Durabilidade total (dias)
4 °C	11,12 a	16,19 a
7°C	6,62 b	11,94 b
12°C	5,06 b	8,63 c
CV (%)	35,13	21,63

Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Comparando as flores de diferentes cores, observou-se diferença de durabilidade total.

Tabela 3: Durabilidade de flores de mel de diferentes colorações.

Coloração	Durabilidade comercial (dias)	Durabilidade total (dias)
Branca	6,96 a	10,75 b
Violeta	8,25 a	13,75 a

Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

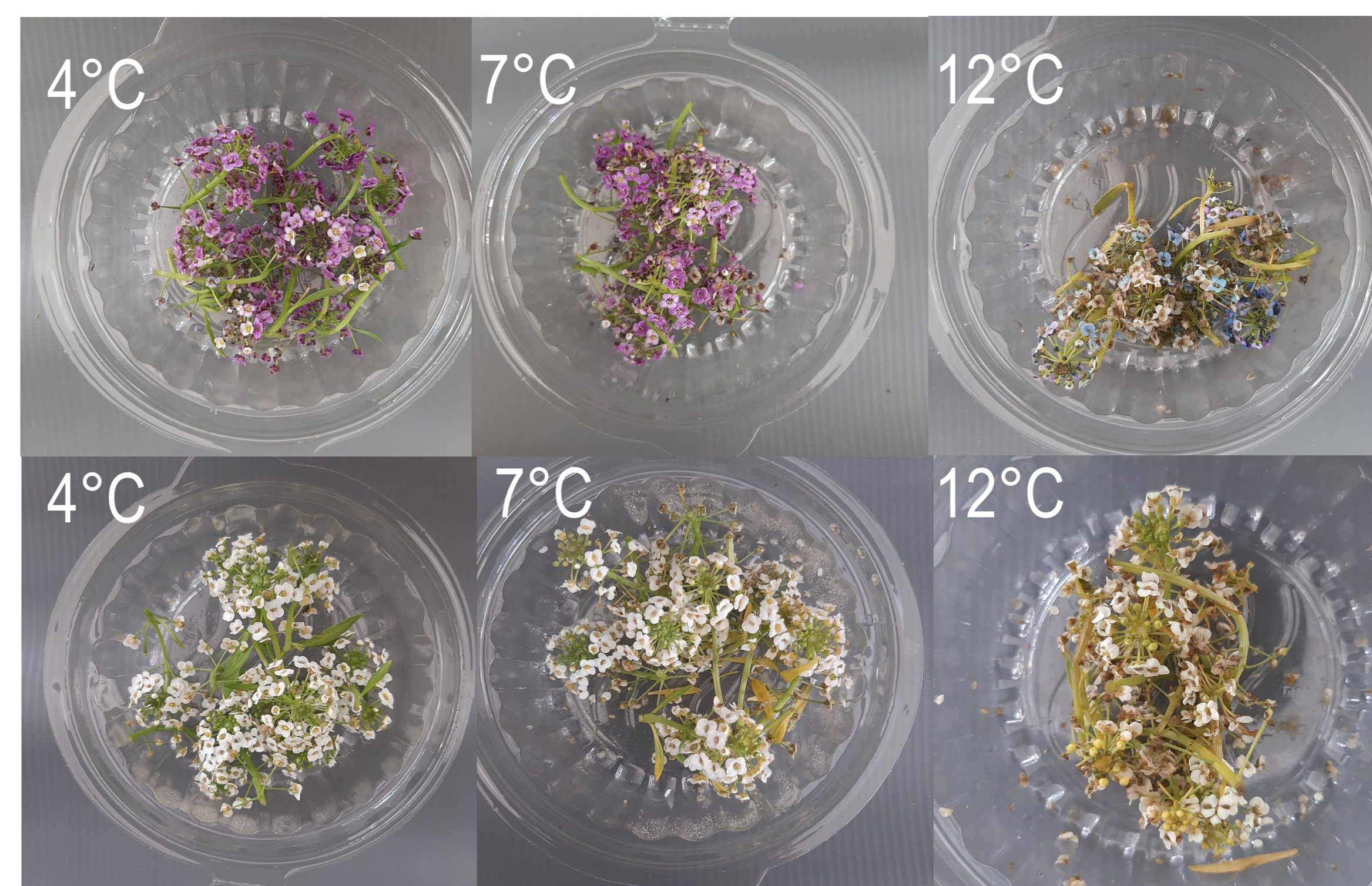


Figura 2: Aspecto visual das bandejas de flor de mel, armazenadas em diferentes temperaturas, 16 dias após colheita das flores.

Recomenda-se o armazenamento das inflorescências de flor de mel em 4°C.

Flores de cor violeta tem maior durabilidade em comparação às brancas.

## AGRADECIMENTOS



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento



FAPEMIG

