



DIFERENTES TEMPERATURAS DE ARMAZENAMENTO NA DURABILIDADE DE FLORES DE MEL BRANCA E VIOLETA

ÂNGELA MARIA PEREIRA DO NASCIMENTO¹; SIMONE NOVAES REIS²;
ANDERSON CONDÉ DA SILVA³; IZABEL CRISTINA DOS SANTOS⁴; LÍVIA
MENDES DE CARVALHO⁴

¹ Bolsista BDCTI I FAPEMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, angela_mpn2@yahoo.com.br

² Pesquisadora – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, simonereis@epamig.br; icsantos@epamig.br; livia@epamig.br

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

⁴ Pesquisadora – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, icsantos@epamig.br; livia@epamig.br

Resumo: A temperatura de armazenamento é um dos principais fatores que interfere na durabilidade pós-colheita de produtos hortícolas em geral. Normalmente, temperaturas mais baixas prolongam o período de viabilidade dos produtos ao reduzir diversos processos fisiológicos como a desidratação e atividades enzimáticas. Porém, a temperatura ideal é variável entre as diversas espécies. Para o caso das flores comestíveis, seu consumo 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 com o presente trabalho avaliar o efeito de diferentes temperaturas na conservação de flores de mel das duas colorações. As inflorescências foram colhidas no período da manhã, padronizadas e separadas em grupos com 12 unidades. Após esse período, foram distribuídas em embalagens plásticas com tampa, e levadas para BOD nas temperaturas de 4°C, 7°C e 12°C. A cada dois dias, foram avaliadas quanto à qualidade visual através de uma escala de notas que considerava aspectos de desidratação e alteração na coloração das flores. O experimento foi conduzido em esquema fatorial 2x6 (2 espécies e 3 temperaturas), com 4 repetições e delineamento inteiramente casualizado. Foi observada diferença estatística entre as espécies e entre as temperaturas, não havendo interação entre os dois fatores. Flores de coloração violeta apresentaram durabilidade média de 13,75 dias, enquanto as brancas duraram 10,75 dias. Com relação à temperatura, os valores observados foram 16,19 dias para armazenamento em 4°C, 11,93 dias em 7°C e 8,63 dias em 12°C. Considerando as condições experimentais avaliadas, recomenda-se o armazenamento das inflorescências de flor de mel em 4°C, sendo que a espécie de flores de cor violeta tem maior durabilidade em comparação às brancas.

Palavras-chave: flores comestíveis; pós-colheita; qualidade.



24º Congresso Brasileiro de Floricultura e Plantas Ornamentais (24º CBFP)

11º Congresso Brasileiro de Cultura de Tecidos de Plantas (11º CBCTP)

Bento Gonçalves-RS

20 a 23 de novembro de 2023

ISBN

978-65-88904-08

Apoio Financeiro: FAPEMIG