

Determinação de compostos bioativos, fatores nutricionais e antinutricionais em flores de capuchinha (*Tropeaolum majus* L.)

Hilbaty Estephany Rodrigues da Silva¹, Bárbara Cristina Claro Sabino¹, Isabella Barbosa Marques¹, Juliana Marques da Cruz¹, Letícia Mateus Correa¹, Filipe Pereira Giardini Bonfim²

¹Universidade Estadual Paulista - Faculdade de Ciências Agrônomicas - Departamento de Produção Vegetal. Av. Universitária, nº 3780 - Altos do Paraíso, Botucatu - SP, CEP: 18610-034, hilbathy15@hotmail.com, clarosabinobarbara@gmail.com, isabella.marques@unesp.br, juliana.cruz@unesp.br, leticia.m.correa@unesp.br; ²Professor Assistente Doutor da Universidade Estadual Paulista - Faculdade de Ciências Agrônomicas - Departamento de Produção Vegetal. Av. Universitária, nº 3780 - Altos do Paraíso, Botucatu - SP, CEP: 18610-034, filipegiardini@fca.unesp.br

RESUMO

O uso culinário das flores vem se destacando e ganhando os consumidores nas últimas décadas, pois agregam beleza, sabor e aroma as composições, logo, as interrogações de consumidores e também de pesquisadores é se estas agregam igualmente benefícios a saúde humana. Objetivou-se cultivar capuchinha (*Tropeaolum majus* L.) com a finalidade de quantificar e qualificar compostos bioativos, nutricionais e antinutricionais, nas suas diferentes colorações. A pesquisa foi desenvolvida na área experimental do Pomar Didático da Faculdade de Ciências Agrônomicas/FCA. A cultura foi cultivada conforme preceitos orgânicos em canteiros de 1m², tendo dez repetições com espaçamento indicado de 30x30. Utilizou-se estatística descritiva para análise dos dados. As análises realizadas foram: teor de polifenóis, flavonoides, e atividade antioxidante (AA) pelo método DPPH, além de determinação de proteína, composição mineral, e quantificação de atividade antinutricional. Observou-se nos resultados para Polifenóis (530,70 a 1622,18 mg de ácido gálico em 100g-1 de matéria seca), Flavonoides (83,32 a 131,51 mg de quercetina (QE)/100g-1 por matéria seca) e Atividade Antioxidante (AA) (75,81 a 89,19%). Os teores de proteína variaram entre 21,46% a 23,33% em 100g-1 de matéria seca, o que constata a excelente taxa proteínada das flores como alimento. Para macro e micronutrientes, as médias encontradas foram 638 mg/100g-1 de fósforo; 2,900 mg/100g-1 de potássio; 257mg/100g-1 para cálcio; 32,00 mg/100g-1 de ferro; 387 mg/100g-1 de magnésio; 5,93mg/100g-1 de zinco e, por fim 2,3mg/100g-1 de manganês. Os antinutricionais nitrato (0,49 a 0,83 mg/100g-1), tanino (399,51 a 582,30 mg/100g-1) e oxalato (5,32 a 8,54 g/100g-1). Sendo esses valores relativamente significativos, o consumo se torna seguro devido à ingestão de baixas quantidades das espécies em questão, tornando assim, a capuchinha segura e nutritiva para ingestão.

PALAVRAS-CHAVE: Nutraceutica, flores para salada, produção orgânica, alimento funcional

REFERÊNCIAS

SILVA, HER. 2022. Determinação de compostos bioativos fatores nutricionais e antinutricionais em flores de capuchinha. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

46

47 MATYJASZCZYK, Ewa; ŚMIECHOWSKA, Maria. Edible flowers. Benefits and risks
48 pertaining to their consumption. Trends in Food Science & Technology, v. 91, p. 670-
49 674, 2019.