

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE ROSAS CULTIVADAS EM SISTEMA DE BASE ECOLÓGICA E DESIDRATADAS POR DIFERENTES MÉTODOS

Gustavo Pereira da Silva<sup>1</sup>, Jacqueline Souza de Menezes<sup>1</sup>, Danilo Feliciano da Silva<sup>1</sup>, Lucas Soares Ribeiro<sup>1</sup>, Hugo Calixto Fonseca<sup>2</sup>, Elka Fabiana Aparecida Almeida<sup>3</sup>, Juliana Pinto de Lima<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Graduando /discente em Agronomia – UFMG, gustavopereira.silva31@gmail.com, jacktxahakadara20@gmail.com, daniloslvacontato@gmail.com, lucasribeiro859@gmail.com

<sup>2</sup>Técnico / técnico em Laboratório– UFMG, hugocf@ufmg.br

<sup>3</sup>Professora – UFMG, elkaflori@hotmail.com, juliana\_pinto\_lima@hotmail.com

### Resumo

A roseira (*Rosa spp. L. / Rosa hybrida L.*), além de seu uso ornamental, é valorizada na elaboração de cosméticos, na perfumaria, culinária, aromaterapia e tem sido estudada por seu potencial na prevenção e tratamento de doenças como ansiedade e Alzheimer. Esta pesquisa teve como objetivo analisar os compostos bioativos de diferentes cultivares de rosa cultivadas em sistema de base ecológica e desidratadas por métodos distintos de secagem. Avaliou-se as variedades: *Rosa bourboniana* cv. Edouard, *Rosa hybrida* cv. Carola, *R. hybrida* cv. Cremoise Superieur, *R. hybrida* Mrs. Dudley Cross, *R. hybrida* Helmshorn (N.R), *R. hybrida* cv. Prosperity e *Rosa chinensis* (mini-rosa), todas cultivadas em sistema ecológico, sem o uso de agroquímicos. As flores foram colhidas no estágio de plena abertura e submetidas a análises laboratoriais na UFMG, campus de Montes Claros após desidratação por dois métodos de secagem — desidratador de alimentos a 40 °C e liofilização. Foram avaliados pH, acidez, teores de fenóis totais, flavonoides e atividade antioxidante das pétalas desidratadas. Os resultados revelaram diferenças químicas entre as cultivares. *R. hybrida* Cremoise Superieur destacou-se pelo alto teor de antocianinas, enquanto *R. hybrida* Carola apresentou menor pH e maior acidez. A secagem em desidratador preservou melhor os compostos bioativos do que a liofilização. As variedades *R. chinensis* e *R. hybrida* Carola demonstraram maior atividade antioxidante, e *Cremoise Superieur* e *Mrs. Dudley Cross* mostraram maior concentração de flavonoides. Já *R. chinensis*, *Carola* e *Prosperity* se destacaram em fenóis totais. Conclui-se que o secador de alimentos é o método mais adequado de desidratação de rosas e que todas as variedades estudadas possuem compostos bioativos de potencial para uso na formulação de alimentos funcionais.

Palavras-chave: *Rosa sp.*; desidratação; compostos bioativos; alimento funcional, ecologia

Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG)

### Organizadores: