

EMBALAGENS, TEMPO DE ARMAZENAMENTO E NÍVEL DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOR-PERFEITO PARA USO COMO FLOR COMESTÍVEL

Ana Carolina Braga Magalhães¹, Leonardo Gustavo Guimarães¹, Hugo Calixto Fonseca², Elka Fabiana Aparecida Almeida³, Juliana Pinto de Lima³

¹ Graduando /discente em Agronomia – UFMG, anacbmagalhaes94@gmail.com, guimaraesgustavo888@gmail.com

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

³ Professora – UFMG, elkaflori@hotmail.com, juliana_pinto_lima@hotmail.com

O uso de flores comestíveis, como o amor-perfeito (*Viola tricolor*), tem crescido por seus atributos sensoriais e nutricionais. Este estudo avaliou a qualidade microbiológica e a conservação pós-colheita de flores cultivadas segundo princípios agroecológicos. No primeiro experimento, flores colhidas com boas práticas não apresentaram contaminação por coliformes ou *E. coli*, garantindo segurança alimentar. No segundo experimento, foram testadas embalagens de PET, PP e isopor para armazenamento refrigerado. Todas mostraram perda de matéria fresca ao longo do tempo, mas a embalagem de PP foi mais eficaz na conservação do peso e da qualidade visual. O PET e o PP preservaram melhor o tom amarelo das pétalas. Não houve diferença significativa entre as embalagens quanto ao pH, sólidos solúveis e acidez titulável, mantendo os padrões adequados ao consumo. Conclui-se que as boas práticas aplicadas no campo não permitiram contaminação microbiológica das flores e o uso do polipropileno é recomendado para preservar frescor e aparência das mesmas, sendo a embalagem mais recomendada para ampliar a vida útil e a atratividade comercial do amor-perfeito como flor comestível.

APOIO FINANCEIRO: FAPEMIG

Palavras chave: Culinária gourmet, Floricultura, Alimento funcional

Organizadores:



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Rio do Sul



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO
AGRESTE DE
PERNAMBUCO

