



Teores de compostos bioativos em diferentes espécies de flores comestíveis cultivadas em sistema hidropônico

Jucilene Jesus SANTOS¹, Marcos Roberto Santos CORREIA¹, Thainan Sipriano dos SANTOS¹, Daniel Ribeiro GONÇALVES¹, Toshik Iarley da SILVA¹

¹ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas/Laboratório de Fisiologia de Plantas Cultivadas, Cruz das Almas-BA, 44380-000, Brasil.

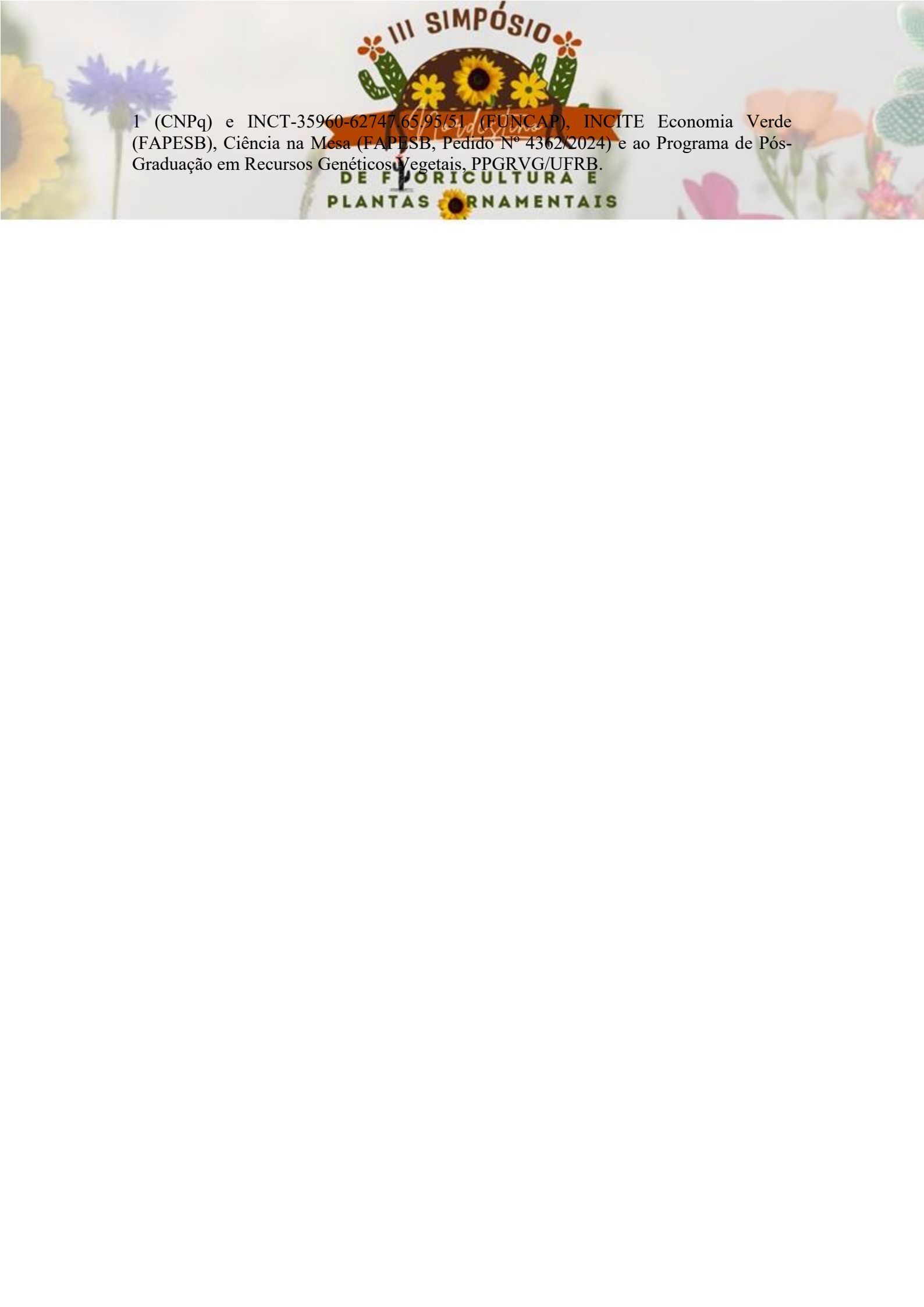
E-mail do autor correspondente: jucysantos@aluno.ufrb.edu.br

Resumo:

As flores comestíveis têm despertado crescente interesse na gastronomia e na ciência de alimentos, sendo frequentemente classificadas como Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs). Para além dos atributos sensoriais como cor, aroma e textura, essas espécies destacam-se pelo perfil fitoquímico rico em compostos bioativos e fenólicos. Tais substâncias conferem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias essenciais à promoção da saúde. Assim, investigar seu potencial nutricional é fundamental para consolidá-las como ingredientes estratégicos em dietas saudáveis e inovadoras, transcendendo o uso meramente ornamental. Nesse contexto, o objetivo neste trabalho foi determinar os teores de compostos fenólicos totais, flavonoides e antocianinas em diferentes espécies de flores comestíveis cultivadas em sistema hidropônico. O experimento foi realizado em casa de vegetação em sistema hidropônico tipo *Nutrient Film Technique* (NFT). Um delineamento inteiramente casualizado com cinco tratamentos e cinco repetições foi utilizado. Os tratamentos foram cinco espécies de flores comestíveis: calêndula (*Calendula officinalis*), capuchinha (*Tropaeolum majus*), zínia (*Zinnia elegans*), girassol mexicano (*Tithonia rotundifolia*) e boca de leão (*Antirrhinum majus*). Os teores de antocianina, flavonoides e compostos fenólicos foram mensurados. Os dados foram submetidos à análise de variância e quando significativos, ao teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Todas as espécies avaliadas apresentaram antocianinas, flavonoides e fenólicos totais. Os maiores teores de antocianina foram observados em capuchinha e girassol mexicano ($0,392$ e $0,329 \text{ mg g}^{-1} \text{ MS}$), respectivamente. As flores de capuchinha foram as que tiveram menores teores de flavonoides ($0,1690 \text{ mg g}^{-1} \text{ MS}$), enquanto os menores índices de fenólicos totais ocorreram na calêndula ($0,1416 \text{ mg g}^{-1} \text{ MS}$) e no girassol mexicano ($0,105 \text{ mg g}^{-1} \text{ MS}$). Com isso, destaca-se que as flores comestíveis avaliadas são fontes ricas em compostos bioativos, principalmente antocianinas e fenólicos totais. A presença desses metabólitos secundários confere às espécies vegetais um elevado potencial antioxidante, indicando que sua inclusão na dieta pode contribuir para a promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas.

Palavras-chave: PANCs, Fitoquímico, Hidroponia, Salinidade.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao INCT em Agricultura Sustentável no Semiárido Tropical - INCT AGRIS (CNPq/FUNCAP/CAPES), processos 406570/2022-



1 (CNPq) e INCT-35960-62747/65.95/51 (FUNCAP), INCITE Economia Verde (FAPESB), Ciência na Mesa (FAPESB, Pedido N° 4362/2024) e ao Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais, PPGRVG/UFRB.

III SIMPÓSIO
DE FLORICULTURA E
PLANTAS ORNAMENTAIS