



Extrato de jurema-preta nos teores de clorofilas e carotenoides de flores de capuchinha

Dicleane de Oliveira MATTOS¹; Emilly Vitória Rocha dos SANTOS¹; Jucilene Jesus SANTOS¹; Adriel Sousa Matos SILVA¹; 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: dicleaneoliveira@aluno.ufrb.edu.br

As flores comestíveis têm sido utilizadas desde tempos antigos, por sua beleza e valor nutricional, amplamente utilizadas como decoração de pratos e doces. A capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) é uma espécie versátil de elevado valor nutricional, destacando-se por seu potencial ornamental, medicinal e alimentício. Todavia, assim como outras flores comestíveis, apresenta reduzida vida útil pós-colheita. Uma das alternativas para prolongar a longevidade e manter a qualidade do produto é a aplicação de recobrimento naturais. O experimento foi realizado em casa de vegetação, em sistema hidropônico tipo *Nutrient Film Technique* (NFT). O cultivo foi realizado em solução nutritiva por 90 dias. Após a colheita, as flores foram transportadas ao laboratório, onde passaram por um processo de desinfecção em solução de hipoclorito de sódio (1,5%) por imersão, seguido de triplo enxágue em água deionizada para a remoção de resíduos. As flores foram submetidas a três tratamentos de recobrimento natural. Um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos e cinco repetições e cinco flores por parcela experimental foi usado. Os tratamentos foram: T1 - fécula de mandioca a 1% como tratamento controle; T2 - fécula de mandioca com adição de 200 $\mu\text{L L}^{-1}$ de extrato de jurema; T3 - fécula de mandioca com adição de 1000 $\mu\text{L L}^{-1}$ de extrato de jurema. Após a imersão, as flores foram colocadas em bandejas plásticas e armazenadas em incubadora refrigerada (BOD) sob temperatura $15 \pm 2^\circ\text{C}$, com fotoperíodo 12 horas durante 5 dias. Os teores de clorofilas a, b, total e carotenoides e relação clorofila a/b foram avaliados. Os dados foram submetidos a ANOVA e, quando significativos, ao teste de Tukey ($p \leq 0,05$). A aplicação de extrato de jurema-preta, independente da dose, aumentou os teores de clorofilas, contudo, diminuiu a razão clorofila a/b. Os teores de carotenoides não foram influenciados pela aplicação de extrato. A maior razão clorofila a/b foi observada em flores do controle. Com isso, conclui-se que o recobrimento com extrato de folhas de jurema-preta manteve os teores de clorofilas e não influenciou os teores de carotenoides em flores de capuchinha.

Palavras-chave: Flores comestíveis; Recobrimento; compostos bioativos.

The header features a decorative illustration of a turtle with a brown shell and green body, surrounded by yellow and orange flowers. Above the turtle, the text 'III SIMPÓSIO' is written in a stylized font. Below the turtle, the text 'PLANTAS ORNAMENTAIS' is visible. The background is a light green gradient with faint floral patterns.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao INCT em agricultura Sustentável no Semiárido Tropical – INCT AGRIS (CNPq/FUCANP/CAPES), processos 406570/2022-1 (CNPq) e INCIT-35960-62747.65.95/51 (FUNCAP), INCITE Economia Verde (FAPESB), Ciências na Mesa (FAPESB, Pedido Nº 4362/2024).