11 A 13 DE JUNHO DE 2026 ERECHIM/RS
VII SEMINÁRIO DE AGROECOLOGIA DO ALTO URUGUAI
AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: ENFRENTANDO A EMERGÊNCIA CLIMÁTICA
REALIZAÇÃO:

Laranjeira (*Citrus sinensis*): potencial bioativo e múltiplas aplicações

Giseli Boni Serraglio.[(1)]; Luísa Marin Corrêa[(1)]; Tarita Cira Deboni [(1)]. (1) Curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Erechim; E-mail: giseli.serraglio@estudante.uffs.edu.br

A laranjeira (*Citrus sinensis*) destaca-se entre as principais espécies cítricas cultivadas mundialmente devido à sua relevância econômica, nutricional, social e ambiental. Além da produção de frutos destinados ao consumo in natura e à fabricação de sucos, diferentes estruturas da planta, como casca, folhas, flores, sementes e polpa residual, apresentam compostos bioativos de interesse científico, tecnológico e sustentável. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo reunir e analisar informações científicas sobre a origem, características botânicas, cultivo, variedades e principais aplicações da laranjeira, com enfoque nos usos medicinais, alimentares, cosméticos, agrícolas e industriais. A metodologia consistiu em uma revisão bibliográfica realizada através da base de dados ScienceDirect, Embrapa, Acervo+, PubMed e Research, Society and Development (RSD), na qual foram selecionados 3 artigos científicos nacionais e 2 artigos internacionais, publicados entre os anos 2020 e 2023, relacionados à composição química, propriedades farmacológicas e aproveitamento de resíduos cítricos. Os resultados demonstraram ampla diversidade de cultivares adaptadas a diferentes condições de cultivo, além da significativa importância da laranjeira para a citricultura brasileira. Verificou-se que os compostos bioativos presentes em diferentes partes da planta, como flavonoides (hesperidina e naringina), vitamina C, carotenoides e óleos ricos em limoneno, estão associados a propriedades antioxidantes, antimicrobianas e anti-inflamatórias, além de apresentarem potencial na prevenção de doenças metabólicas e cardiovasculares. Seu aproveitamento ocorre em diferentes setores, abrangendo desde a produção de alimentos e produtos enriquecidos com fibras até a utilização de óleos essenciais em perfumes, sabonetes, aromaterapia e formulações naturais. A valorização desses subprodutos também contribui para o resgate de conhecimentos tradicionais por meio de receitas caseiras e preparações artesanais, promovendo autonomia e geração de renda para a agricultura familiar. Paralelamente, os resíduos gerados no processamento dos frutos vêm sendo valorizados como matéria-prima para obtenção de bioinseticidas naturais, adubos orgânicos, condicionadores de solo e outros subprodutos de interesse sustentável, contribuindo para a redução de desperdícios. Conclui-se que a laranjeira apresenta elevado potencial de aproveitamento integral, contribuindo para a valorização econômica da cadeia citrícola, a redução de resíduos agroindustriais e para o desenvolvimento de produtos com maior valor agregado, em consonância com princípios de sustentabilidade e agroecologia.

Palavras-chave: Agroecologia, citricultura, compostos bioativos.