

Engenharia de Alimentos

Análise bibliométrica e mercadológica de microgreens

Andressa Maxcyne de Oliveira - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Elisângela Elena Nunes Carvalho - Orientador(a) DCA, UFLA. - Orientador(a)

Maria de Fátima Santos - Coorientador Discente de Pós – graduação no programa de Plantas Medicinais Aromáticas e Condimentares, UFLA.

Resumo

Os microgreens, são espécies vegetais cultivadas através de sementes, colhidas após um curto período de germinação entre 7 a 28 dias, sendo consumido o caule e as folhas. Estes possuem elevado potencial nutricional, além de serem fonte de compostos bioativos que melhoram as funções no organismo e previnem doenças como exemplos as doenças crônicas e as cardíacas. Estudos apontam que os microgreens possuem concentrações maiores de vitaminas, minerais e compostos antioxidantes em comparação com os vegetais em estágio comercial. O objetivo desse trabalho consistiu na coleta de dados bibliométricos de estudos científicos envolvendo microgreens e à avaliação de sua disponibilidade comercial. Foi realizada uma revisão bibliográfica através da base de dados Scopus empregando como palavra-chave “microgreens”, e por meio de websites foi efetuado um levantamento dos tipos de espécies vegetais comercializadas na forma de microgreens, preço e a presença de rotulagem nutricional. A partir da revisão bibliográfica, obtemos 243 artigos científicos nos anos de 2004 a 2021, sendo realizados para explorar as propriedades funcionais e nutritivas dos microgreens. Os microgreens normalmente encontrados para comercialização são a alface (*Lactuca sativa* L.), agrião (*Nasturtium officinale* R.Br.), beterraba (*Beta vulgaris* L.), cebola (*Allium cepa* L.), cenoura (*Daucus carota* L.), coentro (*Coriandrum sativum* L.), couve (*Brassica oleracea* L.), ervilha (*Pisum sativum* L.), girassol (*Helianthus annuus* L.), manjericão (*Ocimum basilicum* L.), mostarda (*Brassica nigra* (L.) K.Koch), rabanete (*Raphanus sativus* L.), repolho (*Brassica oleracea* var. *Capitata*), rúcula (*Eruca sativa* L.) e salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss). Os valores comercializados encontrados nos websites variam bastante, as empresas pesquisadas na internet investem normalmente na venda de sementes para o plantio próprio, apresentando assim um baixo custo ao produto. Na análise de rotulagem nutricional, poucas informações são fornecidas. Podemos concluir que os microgreens são uma nova tendência do mercado. Sendo uma vertente de interesse das indústrias, produtores e do consumidor que vem buscando cada vez mais uma alimentação saudável, entretanto a venda desses produtos ainda está em crescimento, o que demanda mais pesquisas na área.

Palavras-Chave: comercialização, preço, Scopus.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.

Link do pitch: <https://youtu.be/CgTgPftQZBo>