

Agronomia

Caracterização Química das Flores de Dália Vinho

Gabriel Tadashi Oshiro - 11º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista do PIBIC/CNPq

Paula A. Costa - Doutoranda Agronomia/Fitotecnia, UFLA, bolsista do CNPq

Marcelo H. A. Mendes - Doutoranda Agronomia/Fitotecnia, UFLA, bolsista do CNPq

Stéfany Martins da Silva Lino - Técnica Agropecuária, setor de olericultura, DAG, UFLA

Daniele B. Campelo -

Luciane V. Resende - Orientadora DAG, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Embora seja utilizada como planta ornamental, a dália (*Dahlia* spp.) possui flores comestíveis e é caracterizada como hortaliça não convencional. Considerando que as flores estão cada vez mais presentes na alimentação, torna-se importante sua caracterização química. O objetivo deste trabalho foi caracterizar as flores de dália vinho quanto ao pH, teor de sólidos solúveis totais (SST), teor de acidez total titulável (ATT) e ratio, características relacionadas com o sabor dos alimentos. Foram coletadas 5 flores de dália vinho do Banco de Germoplasma de Hortaliças Não Convencionais da Universidade Federal de Lavras (UFLA). As pétalas foram destacadas e homogêneas. Preparou-se um extrato com 2g de pétalas trituradas e 28mL de água destilada para as análises, que foram realizadas em delineamento inteiramente casualizado. O pH foi determinado utilizando-se um pHmetro TECNAL®. O teor de SST foi determinado utilizando refratômetro digital. A determinação da ATT foi realizada por titulação com solução de hidróxido de sódio (NaOH) 0,01N e fenolftaleína como indicador e os resultados expressos em porcentagem de ácido cítrico. O ratio foi calculado pela razão SST/ATT. As flores apresentaram pH moderadamente ácido ($4,3 \pm 0,07$), pouco mais alto do que outras flores comestíveis como capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) e calêndula (*Calendula officinalis* L.). Já a ATT obtida foi de $0,44 \pm 0,09$ %. A acidez pode contribuir no controle de microrganismos nos alimentos, porém, também pode afetar na aceitação dos consumidores. As flores apresentaram alta concentração de SST ($8,87 \pm 0,85$ %), superior ao de flores como calêndula, capuchinha e couve-flor (0,6 a 0,7%). Os SST estão relacionados aos açúcares e a doçura dos alimentos, conferindo sabor agradável, mas seu teor pode ser facilmente modificado pelas condições ambientais. O ratio obtido foi de $20,89 \pm 4,35$. Esse parâmetro está associado ao sabor, correlacionando SST e ATT. Alimentos com valores de ratio superiores a 10 podem ser considerados mais doces e melhores aceitos pelos consumidores. As flores de dália vinho possuem um grande potencial para a alimentação humana, associando sabor e beleza às refeições. Embora mais ácidas do que outras flores comestíveis, possuem alto teor de sólidos solúveis, o que pode facilitar a aceitação pelos consumidores. Por outro lado, são necessários estudos com relação a quantidade, forma de consumo e conservação visando ampliar o uso deste alimento.

Palavras-Chave: Hortaliças Não Convencionais, Plantas Alimentícias Não Convencionais

(PANCS), Flores Comestíveis.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/KyNOenbk6WI>