



# III COLÓQUIO NACIONAL DE PLANTAS

## AROMÁTICAS E MEDICINAIS

24 a 26 de março de 2022

IPCB-ESA, Castelo Branco

# Livro de Resumos

IPCB-ESA | Castelo Branco, 2022

## FICHA TÉCNICA

---

### **Título**

Livro de Resumos do III Colóquio Nacional de Plantas Aromáticas e Medicinais

### **Propriedade e edição**

Associação Portuguesa de Horticultura (APH)  
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa  
<http://www.aphorticultura.pt>

### **Editores e coordenação**

Fernanda Delgado e Joana Domingues

### **Revisão editorial**

Ana Cristina Ramos  
Maria Teresa Coelho  
Natália Roque

### **Grafismo da capa**

Imagem da autoria de Luísa Ferreira Nunes

### **Capa, projeto gráfico e paginação**

Rui Tomás Monteiro

### **Arte final, impressão e acabamento**

Serviços Gráficos do IPCB

### **ISBN**

978-972-8936-43-3

**Ano 2022**

©

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no III Colóquio Nacional de Plantas Aromáticas e Medicinais, e inclui ainda o programa científico do Colóquio. As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos respetivos autores.

## **(#45) Flores comestíveis como fonte de compostos bioativos com atividade antioxidante**

Raquel P. F. Guiné<sup>1</sup>, Ana Cristina Ferrão<sup>1</sup>, Paula M. R. Correia<sup>1</sup>, João Carlos Gonçalves<sup>1</sup>, Fernando Gonçalves<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Investigação CERNAS, Instituto Politécnico de Viseu, Campus Politécnico, 3504-510 Viseu, Portugal

### **Resumo**

Existem muitas espécies vegetais utilizadas na gastronomia, entre as quais as flores comestíveis (FC). Para que uma flor seja considerada comestível ela deve ser não tóxica, inócua e ter propriedades nutricionais. Historicamente, as FC têm sido usadas para fins culinários há séculos em várias partes do mundo, como Ásia, Grécia antiga, Roma e também na França medieval. Adicionalmente, constituem uma boa fonte de compostos bioativos, nomeadamente fitoquímicos, associados a várias propriedades farmacológicas, destacando a proteção contra doenças cardiovasculares e os efeitos ansiolíticos, anticancerígenos, antidiabéticos, anti-inflamatórios, antioxidantes, diuréticos, imunomoduladores e antimicrobianos.

Recentemente, as FC têm despertado crescente interesse, devido às suas propriedades estéticas e organolépticas, bem como potenciais benefícios para a saúde, relacionados com a ocorrência de alguns compostos bioativos. Nesta medida, o objetivo do presente trabalho foi avaliar os teores de compostos fenólicos totais, antocianinas e flavonoides, bem como a atividade antioxidante num conjunto de FC. Para a análise foram obtidos extratos de onze espécies de FC que foram utilizados para a quantificação da composição fenólica e atividade antioxidante usando métodos espectrofotométricos.

Dos resultados obtidos foi possível verificar que as rosas e cravos de coloração vermelha ou rosa se destacaram como contendo maiores teores de compostos fenólicos totais (18 a 27 mg EGA/g), e ainda maiores aportes de antocianinas (3 a 5 mg EC/g). Verificou-se ainda que eram também essas as FC com maior atividade antioxidante (12 a 16 mg ET/g). De destacar por fim o cravo vermelho como contendo maior quantidade de flavonoides (cerca de 18 mg EC/g). Em conclusão, verifica-se que as FC, para além das suas potencialidades gastronómicas, podem constituir um veículo para a ingestão de compostos com efeitos benéficos para a saúde, nomeadamente no que respeita ao combate aos radicais livres responsáveis pelo envelhecimento celular.

**Palavras-chave:** Flores comestíveis, Compostos fenólicos, Compostos bioativos, Atividade antioxidante

**Agradecimentos:** Este trabalho foi elaborado no âmbito do projeto do Centro de Investigação CI&DETS (IPV - Viseu, Portugal) com referência PROJ/CI&DETS/2017/0028. Agradece-se o financiamento à FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto Ref<sup>o</sup> UIDB/00681/2020, e ainda ao Centro de Investigação CERNAS e ao Instituto Politécnico de Viseu pelo apoio.