



## Ciências Agrárias

### PRODUÇÃO DE PRINCÍPIOS BIOATIVOS E NUTRIÇÃO MINERAL EM SALSA SUBMETIDA AO ESTRESSE HÍDRICO

Cláudia Lopes Prins, Almy Junior Cordeiro de Carvalho, Marta Simone Mendonça Freitas, Wanessa Francesconi Stida

A qualidade do produto colhido é um aspecto de crescente importância na produção agrícola devido ao interesse do consumidor por melhores produtos e também pelo potencial de agregação de valor. A qualidade está associada a fatores externos, como aparência, e internos como sabor, odor e textura, apresentando ainda características "ocultas" como o valor nutricional, que se refere ao conteúdo de nutrientes e à presença de substâncias que podem contribuir para a manutenção da saúde e prevenção de doenças. Tais substâncias são comumente associadas à interação com o meio ambiente como resposta a variações de natureza biótica e abiótica. Óleos essenciais e compostos fenólicos são exemplos de princípios bioativos presentes em vegetais e que apresentam diversas atividades biológicas como, por exemplo, a atividade antioxidante. O manejo agrônomo pode influenciar a produção de óleos essenciais e compostos fenólicos através da manipulação de fatores como água e nutrição mineral. Este trabalho tem como objetivo avaliar o efeito da supressão do fornecimento de água no período anterior à colheita sobre o teor de nutrientes minerais e a produção de óleo essencial e compostos fenólicos em salsa (*Petroselinum crispum*). O experimento será conduzido em casa de vegetação na UAP/CCTA/UENF. As plantas serão cultivadas em vasos de 5,5 L preenchidos com substrato composto por solo e areia 1:1 (v:v). O delineamento experimental será em blocos casualizados com cinco repetições, sendo a unidade experimental composta por três plantas. Os tratamentos serão constituídos de seis períodos de supressão do fornecimento de água (0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias antes da colheita). A umidade do substrato será monitorada através de tensiômetros. No dia da colheita o estado hídrico das plantas será avaliado com uso de porômetro. Após a colheita as plantas serão levadas ao laboratório para determinação da massa fresca e conteúdo relativo de água. Em seguida serão submetidas à secagem a 40, 60 e 70°C em estufa com circulação forçada de ar até peso constante para posterior avaliação do teor de óleo essencial, teor de compostos fenólicos totais e teor de macro e micronutrientes foliares. No momento está sendo realizado ajuste de protocolo de extração de compostos fenólicos e produção de mudas. Espera-se com este trabalho determinar a influência do estresse hídrico durante o período pré-colheita sobre a produção de princípios ativos em salsa.

*Palavras-chave: Petroselinum crispum, Manejo agrônomo, Metabólitos secundários*

Instituição de fomento: UENF/ FAPERJ/CAPES/UENF

Email: w.stida@hotmail.com