

## FLORES COMESTÍVEIS: REVISÃO NO PORTAL DE PERIÓDICOS CAPES

MARÍLIA RIBEIRO AZAMBUJA<sup>1</sup>; CARLOS ALBERTO SEIFERT JR.<sup>2</sup>;  
JAQUELINE DURIGON<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [azambuja.marilia@gmail.com](mailto:azambuja.marilia@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande – [casjrjaja@gmail.com](mailto:casjrjaja@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal do Rio Grande – [jaqueline.durigon@gmail.com](mailto:jaqueline.durigon@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são plantas – ou partes de plantas – que, embora possam ser consumidas na alimentação humana e possuam comprovadamente valor nutricional, socioeconômico e cultural (KINUPP e LORENZI, 2014), tem seu consumo e produção negligenciados. Isso ocorre porque a produção de determinadas espécies não faz parte dos interesses do sistema agroalimentar hegemônico no contexto capitalista vigente, que prioriza certas culturas em detrimento de outras (DURIGON et al., 2023). Em alguns contextos, tais plantas são consideradas como daninhas ou “inços” (KINUPP, 2007), mas possuem um papel importante para a diversificação e segurança alimentar, bem como na conservação da biodiversidade (DURIGON et al. 2023).

Entre as PANC, cabe destaque para as flores alimentícias, comumente chamadas flores comestíveis (FC) que costumam ser utilizadas em produções culinárias especialmente para a finalização e decoração de pratos. Porém, o potencial vai além desse papel ornamental na gastronomia, podendo ser matéria-prima na produção de outros produtos como, por exemplo, corantes naturais (MATOS et al., 2024).

No panorama contemporâneo, de crescentes crises climáticas com eventos extremos, há notável efervescência dos temas relacionados à segurança alimentar e nutricional que está diretamente ligado ao estudo das PANC (MARIUTTI et al., 2021), de modo que cumpre investigar o papel das flores na alimentação e o que há de dados nesse sentido. Assim, o objetivo do presente trabalho foi identificar produção científica acerca das flores alimentícias a fim de mapear o que existe sobre o tema e, com isso, desenvolver novos trabalhos para explorar sua utilização na gastronomia.

### 2. METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento de artigos em língua portuguesa publicados entre 2000 a 2025, que possuem acesso aberto na biblioteca virtual do portal de periódicos da CAPES. Foram utilizados os descritores: “Flores comestíveis”, “Flor comestível”, “Flores” E “PANC”, “Flor” E “PANC”, “Flores” E “Culinária”, “Flor” E “Culinária”, “Flores” E “Gastronomia”, “Flor” E “Gastronomia”, “Flores” E “Culinária” E “PANC”, “Flor” E “Culinária” E “PANC”, “Flores” E “Gastronomia” E “PANC”, “Flor” E “Gastronomia” E “PANC”.

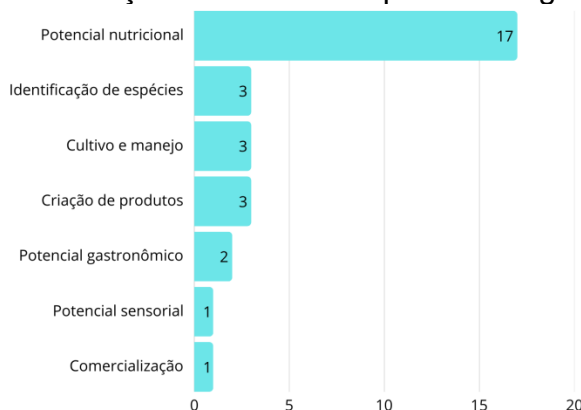
Apurado o total de 120 trabalhos, foram excluídos imediatamente os artigos repetidos. A seguir, excluiu-se artigos em outros idiomas bem como aqueles cujo conteúdo estava indisponível na plataforma dos periódicos CAPES à época da pesquisa (maio e junho de 2025) – que também não foram encontrados em busca livre pelos títulos em outras plataformas. Após a leitura dos resumos, também

foram excluídos os trabalhos sem relação com o tema central da revisão. Ao final, foi realizada a leitura dos 30 trabalhos resultantes, a partir da qual estes foram classificados e analisados considerando aspectos como: ano de publicação, abordagem principal e espécies de flores citadas.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de 30 trabalhos analisados, as principais abordagens tratadas foram: 1) o estudo do potencial nutricional, como a análise da composição centesimal, a presença de antioxidantes e compostos bioativos de uma ou mais espécies; 2) a identificação e reconhecimento de espécies de FC e outras PANC; 3) o cultivo e manejo na produção de FC; 4) a criação de produtos a partir de FC; 5) o potencial gastronômico das FC; 6) o potencial sensorial e 7) a comercialização das FC e outros grupos de PANC, conforme Gráfico 1.

Gráfico 1 – Distribuição dos trabalhos por abordagem principal



Fonte: Autora (2025).

Ainda que as FC sejam majoritariamente estudadas sob a perspectiva nutricional, é certo afirmar que dentre os trabalhos que trazem essa abordagem quase a metade também se ocupa de explorar outros âmbitos acerca do tema. Nesse sentido, cabe destacar o caso de Fernandes (2016) que, além de listar as espécies com nomes científico e comum, as partes comestíveis e descrever usos na culinária, inova ao incluir uma coluna para descrever brevemente sabor, dando espaço à perspectiva sensorial.

Importante ressaltar que a flor da capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) é a mais citada, considerando que cinco trabalhos tratam exclusivamente dessa espécie, além de aparecer em outros estudos que abordam simultaneamente diversas FC. Os trabalhos tratam da sua capacidade antioxidante (SOUZA et al., 2020), compostos bioativos e funcionalidades no organismo (EBERT et al., 2021), caracterização físico-química (SILVA et al., 2019), determinação do ponto de colheita (DA SILVA et al., 2018) e produção hidropônica (MENEGAES, et al., 2020). Ainda, foram identificados dois trabalhos dedicados exclusivamente à clitoria (*Clitoria ternatea* L.), abordando a extração e quantificação de antocianinas de flores desidratadas (MOTA et al., 2022) e a caracterização de corante natural (MATOS et al., 2024). Cabe destaque também para as diferentes espécies de *Hibiscus*, com trabalhos que tratam do potencial antibacteriano e perfil farmacológico (CARDOSO et al., 2018) e compostos químicos e atividade antioxidante (SILVA; WIEST; CARVALHO, 2016).

A maioria dos trabalhos analisados trata simultaneamente de diferentes espécies de flores ou outras categorias de PANC como hortaliças, tubérculos,

raízes, sementes, frutos, etc. Cabe destacar o trabalho de revisão de SANGALLI; MING (2024) que aborda 293 espécies de flores com potencial alimentício no Brasil. No sul do Rio Grande do Sul, ECHER et al. (2021) trazem a sistematização de 129 espécies de PANC provenientes da agricultura familiar no município de Canguçu, dentre as quais 16 são flores, pétalas ou partes da inflorescência.

#### 4. CONCLUSÕES

Embora a utilização das flores no contexto alimentar atual geralmente esteja restrita a fins de ornamentação de pratos, é notável a importância dessa categoria. Esse processo de subvalorização não condiz com as evidências encontradas pela maioria dos estudos analisados em relação ao potencial nutricional capaz de oferecer benefícios à saúde do indivíduo. Além disso, o consumo das PANC como um todo se mostra um caminho importante para a implementação da efetiva da segurança alimentar e nutricional, bem como a preservação da biodiversidade.

Diante da escassez de trabalhos relacionados ao uso gastronômico das flores percebe-se a necessidade de aprofundar as pesquisas com enfoque em características sensoriais e usos no setor de alimentos e bebidas.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARDOSO, P. DA S., MANDALLI, F. D., BARICHELO, T., & AMARAL, P. DE A. (2018). **Potencial antibacteriano e perfil farmacognóstico das folhas de Hibiscus acetosella Welw Ex Hiern.** Revista De Ciências Médicas E Biológicas, 17(2), 170–174. <https://doi.org/10.9771/cmbio.v17i2.25590>

DA SILVA, E. N., PEDROZA CRUZ, R. R., RIBEIRO, L. S., PIMENTEL, A. T., SOARES, C. R. D. M., MELO, J. F. DE S., SILVA, J. G. DA, & RIBEIRO, W. S. (2018). **DETERMINAÇÃO DO PONTO DE COLHEITA DE FLORES DE Tropaeolum majus L.** Revista Brasileira De Agropecuária Sustentável, 8(1).

DURIGON, J.; MADEIRA, N. R.; KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): Da construção de um conceito à promoção de sistemas de produção mais diversificados e resilientes.** Revista Brasileira de Agroecologia, v. 18, n. 1, p. 268-291, 2023.

EBERT, E. F. .; SIVINSKI, E. A. .; PELISSER, C. .; ENDRES, C. M. .; MATTIA, J. L. de . **Capuchinha (tropaeolum majus) bioactive compounds and their functionality in the organism.** Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 16, p. e05101622623, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i16.22623.

ECHER, R.; ROGÉRIO MAUCH, C.; HEIDEN, G.; DORING KRUMREICH, F. . **O saber sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na Agricultura Familiar vinculada à Escola Família Agrícola da Região Sul (EFASUL), Canguçu, RS.** Revista Thema, Pelotas, v. 19, n. 3, p. 635–655, 2021. DOI: 10.15536/thema.V19.2021.635-655.2109.

FERNANDES, L.; CASAL, S.; PEREIRA, J. A.; SARAIVA, J. A.; RAMALHOSA, E. Uma Perspetiva Nutricional sobre Flores Comestíveis. **Acta Portuguesa de Nutrição**, v. 6, p. 32-37, 2016.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, RS.** 2007. 590 p. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** 1. ed. Nova Odessa, SP: Plantarum, 2014. 768 p.

MARIUTTI, LRB; REBELO, KS; BISCONSIN-JUNIOR, A; DE MORAIS, JS; MAGNANI, M; MALDONADE, IR; MADEIRA, NR; TIENGO, A; MARÓSTICA, MR Jr; CAZARIN, CBB. **The use of alternative food sources to improve health and guarantee access and food intake.** Food Research International. v. 149, p. 1-22, 2021.

MATOS, G. B., DE JESUS, M. S., NUNES, T. P., DOS SANTOS, J. A. B., ARAUJO, H. C. S., DA SILVA, A. G., DA SILVA, R. R., & CONSTANT, P. B. L. (2024). **Corante natural azul da flor comestível clitoria (*Clitoria ternatea*): extração, caracterização e estabilidade.** OBSERVATÓRIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA, 22(2), e3454. <https://doi.org/10.55905/oelv22n2-202>

MENEGAES, J. F., FIORIN, T. T., BACKES, F. A. A. L., LIDÓRIO, H. F., FRANZEN, F. DE L., ZINI, P. B., & DE SOUSA, N. A. (2020). **Germinação e produção de flores comestíveis de nastúrcio em cultivo hidropônico / Germination and production of edible flowers of nasturtium in hydroponic cultivation.** Brazilian Journal of Development, 6(3), 13381–13394.

MOTA, F. G.; NUNES, T. P.; BORGES, Ângela da S.; SILVA, A. G. da; CONSTANT, P. B. L.. **Extraction and quantification of anthocyanins from dehydrated *Clitoria Ternatea* flowers.** Research, Society and Development, [S. l.], v. 11, n. 9, p. e55111932293, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i9.32293.

SANGALLI, A.; MING, L. C. Flores com potencial alimentício no Brasil. **Revista Cerrados**, [S.l.], v. 22, n. 01, p. 377–421, 2024.

SILVA, A. B. da; WIEST, J. M.; CARVALHO, H. H. C. **Compostos químicos e atividade antioxidante analisados em *Hibiscus rosa-sinensis* L. (mimo-de-vênus) e *Hibiscus syriacus* L. (hibisco-da-síria).** Brazilian Journal of Food, v. 19, 2016.

SILVA, E. N., SILVA, Y. S., SILVA, D. M. DA, CARNEIRO, M. V. D., & RIBEIRO, W. S. (2019). **Caracterização física e físico-química de flores de *Tropaeolum majus* L.** Caderno Verde De Agroecologia E Desenvolvimento Sustentável, 9(7), p7085. <https://doi.org/10.18378/cvads.v9i7.7085>

SOUZA, H. de A.; ALMEIDA NASCIMENTO, A. L. A. .; STRINGHETA, P. C.; BARROS, F. **Capacidade antioxidante de flores de capuchinha (*Tropaeolum majus* L.).** Revista Ponto de Vista, [S. l.], v. 9, n. 1, p. 73–84, 2020. DOI: 10.47328/rpv.v9i1.9632.