

CONGRESO SOCHINUT: "COLOQUIOS EN NUTRICIÓN"

Referencia

SCH2020/38



Título: Flores comestibles, una nueva tendencia en la alimentación

Autores: Lemus-Mondaca R¹, Barrera-Valencia^{1,2}, Carballo-Portillo^{1,2}, Esparza-Zelada I^{1,2}, Ramos-Córdoba E^{1,2}, Puente-Díaz L¹

Afiliación: ¹ Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas - Universidad de Chile. E-mail: rlemus@uchile.cl



Introducción

Las flores comestibles no solo proporcionan color, aroma y sabor a los productos alimenticios, sino que también contribuyen a la salud humana, ya que son una rica fuente de fitoquímicos, como compuestos fenólicos, péptidos, aminoácidos, aminas, alcaloides, carotenos y vitaminas, y antocianinas. En línea con lo anterior, buscando opciones de producción, se han estudiado diferentes tipos de tecnologías postcosecha para mantener las condiciones de las flores. Cabe destacar, que esta revisión se realizó con una base de datos de más de 100 artículos científicos y una revisión consolidada de más de 330 flores comestibles distintas, buscando consolidar y analizar la información reportada por las publicaciones actuales.

Resultados

Los países asiáticos tienen el mayor número de reportes de flores comestibles (China, Tailandia e India), les sigue Europa (Polonia, República Checa e Italia) y Norte América (México y EEUU) (Figura 1). El mayor uso de flores comestibles esta reportado para sopas y ensaladas, seguido por infusiones, donde la flor y los pétalos como las partes más consumida (Figura 2). La Figura 3 muestra un espectro de colores de algunas flores comestibles. El color se ha relacionado con su capacidad antioxidante, p.e. la actividad antioxidante en (mmol FeSO₄ 100/g FW) de los diferentes colores de *Viola x wittrockiana*: Rojo (36.5±3.0); Azul (29.1±2.1) Amarillo (3.3±0.3) y Blanco (0.8±0.1). Con respecto a las notas de sabores reportadas, se logró consolidar las más representativas en la Figura 4. La consolidación de los resultados de análisis proximal de varias flores para macronutrientes se muestra en la Figura 5. Se realizó la consolidación de distintos valores de actividad antioxidante, compuestos fenólicos y flavonoides, que se presenta en la Figura 6.

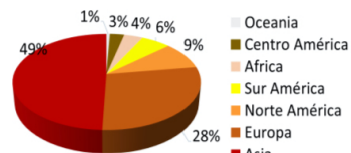


Figura 1. Distribución mundial consolidada de flores comestibles.

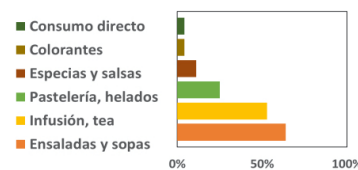


Figura 2. Formas de consumo de flores comestibles más reportadas.



Figura 3. Espectro de colores reportados en flores comestibles

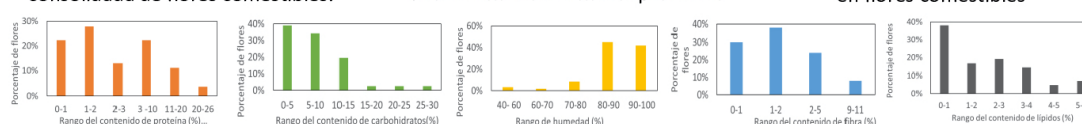


Figura 4. Notas de sabor en flores comestibles

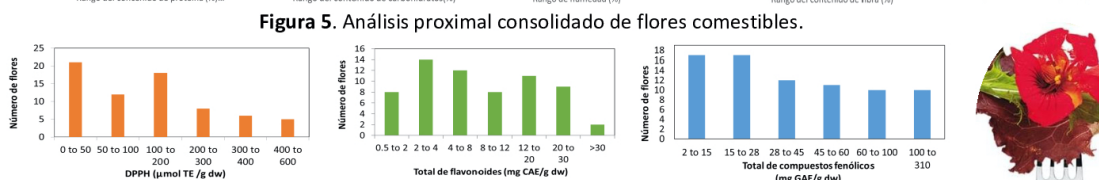


Figura 5. Análisis proximal consolidado de flores comestibles.

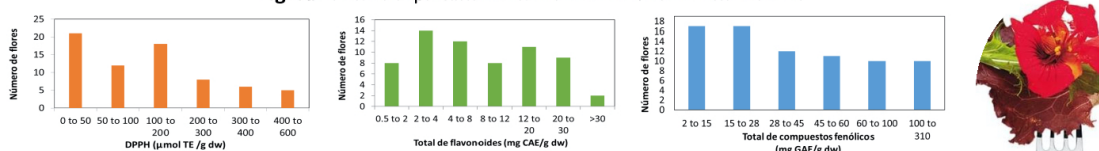


Figura 6. Análisis de compuestos bioactivos consolidado de flores comestibles.

Conclusiones

Es posible afirmar que las flores podrían representar una fuente importante alimentaria, no solo por diversos usos, sino también por su alto contenido de compuestos bioactivos, lo que brinda beneficios para la salud. La mayoría de los estudios sobre los beneficios y usos de las flores comestibles se encuentran enfocados en China, Tailandia e India. Por lo tanto, es importante aumentar el número de investigaciones en todo el mundo para incluir flores comestibles en la producción de alimentos funcionales.

Referencias

- Balladin, D. , Headley, O. (1999). Renewable Energy, 18(2), 249–255.
D'Antuono, L. , Manco, M. (2013). J Sci Food Agriculture, 93(14), 3520–3523.
Fernandes, L., Saraiva, J. A., et al. (2019). Food Reviews International, 35(2), 132–154.

Agradecimientos: The authors gratefully acknowledge the financial support provided by Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile.

