



QUALIDADE FÍSICO - QUÍMICA NA PRODUÇÃO DE COMIDA VIVA

Ana Sophia Gomes Luz¹
Karolayne Viana Alves Lopes²
Kaique Macoto Nishigawa³
Virna Braga Marques⁴

RESUMO

Os microverdes, também conhecidos como “comida viva”, têm se consolidado como uma alternativa inovadora e sustentável na produção de hortaliças, especialmente por aliarem rápido ciclo de crescimento, elevado valor nutricional e potencial de diversificação econômica, configurando-se como estratégia viável tanto para contextos urbanos quanto para a agricultura familiar. Trata-se de plântulas jovens, colhidas em estágios iniciais de desenvolvimento, que concentram vitaminas, minerais e compostos bioativos de interesse para a saúde humana, apresentando características sensoriais valorizadas pelo mercado. Entre as espécies mais promissoras, destacam-se a beterraba (*Beta vulgaris* L.) e o coentro (*Coriandrum sativum* L.), que se diferenciam pelo teor de antioxidantes, vitaminas e minerais, contribuindo para seu caráter funcional e para a agregação de valor nutricional. A escolha do substrato é um fator determinante para o sucesso do cultivo, pois impacta diretamente na germinação, no crescimento e nas propriedades físico-químicas das plântulas. Diante disso, este estudo teve como objetivo avaliar a influência de diferentes substratos, a saber vermiculita, bioadubo e fibra de coco, sobre o desenvolvimento morfológico e a qualidade físico-química de microverdes de beterraba e coentro. A pesquisa foi realizada em condições controladas, utilizando sementes semeadas em bandejas contendo os diferentes substratos previamente higienizados e umedecidos. Após a semeadura, as bandejas foram mantidas em ambiente escuro durante três dias, para favorecer o alongamento do hipocótilo, e em seguida expostas à luz até o ponto de colheita, definido em 14 dias para a beterraba e 28 dias para o coentro. Foram mensurados parâmetros morfológicos, como comprimento e diâmetro do hipocótilo, comprimento da raiz e área foliar, além de variáveis físico-químicas, como massa fresca, rendimento, teor de sólidos solúveis e acidez titulável. Os resultados revelaram que a fibra de coco proporcionou maior taxa de germinação e vigor inicial das plântulas de beterraba, enquanto o bioadubo, apesar de menor germinação, destacou-se pelo incremento da massa fresca e do rendimento, evidenciando maior disponibilidade de nutrientes. No cultivo do coentro, o bioadubo favoreceu a expansão foliar e o rendimento por bandeja, enquanto a vermiculita garantiu estabilidade físico-química, refletida em qualidade sensorial mais uniforme. Conclui-se que a escolha do substrato influencia diretamente a produtividade e a qualidade final dos microverdes, sendo que o bioadubo se mostra promissor para aumento de rendimento, a fibra de coco para vigor e uniformidade e a vermiculita para estabilidade e padronização. Esses achados reforçam a relevância do cultivo de microverdes como alternativa de baixo custo, sustentável e tecnicamente viável, sobretudo para agricultores familiares, que podem aliar ganhos econômicos, segurança alimentar e inovação produtiva em pequena escala.

Referências

CRUZ, A. L. R.; MARTINS, L. B.; SILVA, A. C. M.; et al. Caracterização de substratos com diferentes proporções de fibra de coco e vermiculita para produção de mudas. *Cadernos de Agroecologia*, Recife, v. 15, n. 2, p. 1-6, 2020.
SOUZA, R.; ALMEIDA, A. C.; CASTRO, D. P. Fibra de coco como substrato: efeitos sobre a germinação e crescimento inicial de hortaliças. *Horticultura Brasileira*, Brasília, v. 40, n. 2, p. 210-218, 2022.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Hortaliças funcionais; Sustentabilidade.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, sophiag.luz78@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, karolaynelopes@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, makotonishigawasan@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Docente, virna@unilab.edu.br⁴