



UCAV

www.ucavila.es

FLORES COMESTIBLES EN EL MEDIO RURAL: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PETUNIA

Autores:

MARÍA DEL MONTE MAÍZ, LIDIA SAN SEGUNDO, TERESA SERRANO, DAVID DE JUAN, CRISTINA LUCINI BAQUERO

Grupo de Investigación: Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria
Facultad de Ciencias y Artes. Universidad Católica de Ávila. C/Canteros s/n, 05005 Ávila

¿COMEMOS FLORES?

OBJETIVO

La actual preocupación por la ingesta de alimentos sanos y naturales, la búsqueda de nuevos y exóticos ingredientes, han abierto nuevos horizontes en el mercado, existiendo una amplia disponibilidad de flores comestibles.

Este proyecto se desarrolla en la búsqueda de nuevas alternativas agroalimentarias en el medio rural como elemento dinamizador de desarrollo; una de estas alternativas se basa en el cultivo sostenible de Petunia como flor comestible. Las petunias se encuentran en una amplia variedad de colores y se caracterizan por presentar un sabor suave. Son usadas para acompañar tablas de quesos, láminas de chocolates, ensaladas y carnes.

Para ello se analizan los parámetros físico-químicos obtenidos de los pétalos recogidos en fresco. La calidad de dichos pétalos va a variar de forma considerable, debido al reducido tiempo de vida útil y al propio manejo post-cosecha de los mismos.



RESULTADOS

- Estudios sobre las propiedades organolépticas y de conservación del producto.
- Evaluación fenológica de las variedades comerciales.
- Puesta a punto y estandarización de los protocolos para la determinación de los parámetros físico-químicos y aspectos nutricionales en Petunia.

