

## Projetos

Tecnologias para a produção sustentável de flores, hortaliças e plantas medicinais em Minas Gerais - PPE-00040-21.

Desenvolvimento de resinas comestíveis a partir de biopolímeros e pigmentos naturais de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para aplicação em queijos artesanais - APQ 01794- 25.

Folder. PANC na prática - Vinagreira. 2026

## Autores

Vinícius Tadeu da Veiga Correia  
Maria Isabela Campos Moreira  
Sara Nascimento Netto  
Izabel Cristina dos Santos  
Cláudio Egon Faccion

## Produção

Departamento de Informação Tecnológica  
Fabriciano Chaves Amaral

Divisão de Produção Editorial  
Ângela Batista P. Carvalho

## Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira  
Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto gráfico e diagramação  
Ângela Batista P. Carvalho

## Colaboração

Maria Isabela Campos Moreira

## Fotos

Izabel Cristina dos Santos  
Maria Isabela Campos Moreira

## Apoio




Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Governo de Minas Gerais

## EPAMIG Sul

Campo Experimental Risoleta Neves

Av. Visconde do Rio Preto, s/nº - Campus da UFSJ (CTAN) - São João del-Rei, MG  
CEP 36301-360 - (32) 3379-4983  
cern@epamig.br

 [www.epamig.br](http://www.epamig.br) | [livrariaepamig.com.br](http://livrariaepamig.com.br)

**EPAMIG**  
Pesquisa Agropecuária

# PANC na prática *Vinagreira*



Distribuição gratuita

EPAMIG/DPIT/JUNHO/2026

# Vinagreira



*Hibiscus acetosella*



*Hibiscus sabdariffa*

As vinagreiras são consideradas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), mas, no estado do Maranhão são hortaliças folhosas de uso tradicional. Há muitas variações na cor da folha e da flor, dependendo das variedades dentro de cada espécie de vinagreira.

Na EPAMIG são mantidas duas espécies: uma de folhas roxas (*Hibiscus acetosella*) e outra de folhas verdes (*Hibiscus sabdariffa*).

As folhas mais jovens da vinagreira-roxa são tenras e de sabor ácido, geralmente utilizadas em saladas e sucos. As folhas maiores podem ser usadas em cozidos, ensopados e no preparo de chá, que fica com uma linda cor rosa-avermelhada e sabor que lembra o suco de frutas vermelhas.

As flores da vinagreira-roxa são de cor rosa-púrpura, suas pétalas podem ser consumidas em saladas de hortaliças, como decoração comestível em outros pratos e também na produção de geleias. Porém, são flores efêmeras (permanecem abertas apenas pela manhã), precisam ser colhidas e guardadas em geladeira até o uso.



Folhas e flores de vinagreira-roxa



## VOCÊ SABIA?

A intensa coloração vermelha dos cálices da vinagreira é resultado da presença de antocianinas, compostos naturais com ação antioxidante.

A vinagreira-de-folhas-verdes também é utilizada como hortaliça folhosa, e as pétalas de suas flores, de cor branco-amarelada, podem ser usadas em saladas, chás e geleias. Esta espécie tem ficado bastante conhecida no Brasil em virtude do chá comercializado como “chá-de-hibisco”, feito com o cálice dos frutos desta espécie desidratados.

Tanto os cálices frescos quanto os secos podem ser usados para a fabricação de geleia, que pode ser feita com maçã, para pessoas com restrição ao açúcar.

Os cálices secos também servem para preparar “água saborizada” que, além do sabor levemente ácido, fica com a cor rosa-avermelhada.



Folhas, flor e frutos da vinagreira-de-folhas-verdes



Cálices sem frutos



Cálices desidratados

## Geleia de cálices de vinagreira

Ingredientes:

- 1/3 a 1/2 xícara (10 a 20 g) de cálices de hibisco frescos higienizados
- 2 a 3 colheres de sopa de açúcar (ou a gosto)
- Água suficiente para cobrir os cálices (300 a 500 mL)

Modo de preparo:

Separe os cálices dos frutos e higienize. Leve-os em fogo baixo, juntamente com água, açúcar e suco de limão (opcional), e mexa até engrossar (aprox. 25 minutos). O ponto é atingido quando a mistura engrossar e espumar, ou ao passar o dedo nas costas da colher e formar um caminho.

Obs.: ao esfriar, a mistura endurece mais.

