



INFUSÕES®
É HISTÓRIA

INFUSÕES COM HISTÓRIA: Misturas do Românico

Mistura 3: Infusão Românico Português

Composição sugerida:

Prunela, folhas (*Prunella vulgaris* L.)

Cidreira, folhas (*Melissa officinalis* L.)

Hortelã-comum, folhas e inflorescências (*Mentha spicata* L.)

A combinação de três espécies muito aromáticas proporciona fragrância intensa associada a sabor fresco, bem apaladado, levemente mentolado, cítrico e adocicado. Características sensoriais para disfrutar desta infusão de dois modos: fria, refresca os dias quentes de verão; quente, reconforta nas frias e longas noites de inverno.

As plantas têm fitoquímicos naturais. Mediante a idade e condição do consumidor, poderão originar efeitos adversos.

Sugestão de preparação:

Temperatura da água: cerca de 80 °C

Quantidade: cerca de 10g/L de mistura

Tempo de infusão: 5 min

Manter tapado para não perder os aromas voláteis

Coar no final do tempo

A consistência herbácea do material vegetal permite obter um bom produto ao fim de menos tempo, evitando o choque térmico que por vezes afeta alguns dos constituintes. Contudo, obtém-se um perfil ligeiramente diferente, cor e o sabor mais intensos, deixando infundir durante um pouco mais de tempo, ou aumentando ligeiramente a dose da mistura.

Fundamentação da mistura:

Esta mistura combina três espécies da família botânica Lamiaceae (Labiatae). Os seus principais constituintes são compostos bioativos de intenso aroma perfumado e importante atividade antioxidante com benefícios para a saúde.

Nesta mistura destaca-se o aroma fragante associado ao sabor fresco, bem apaladado, levemente mentolado, cítrico e adocicado. Estas características sensoriais permitem disfrutar desta infusão de dois modos diferentes: bebida fria, é um ótimo refresco para os dias quentes de verão; consumida quente, é reconfortante nas frias e longas noites de inverno.



Referências bibliográficas:

1. Aguiar, C. (2018). Manual de Botânica: estrutura e reprodução, volume I. Bragança: Instituto Politécnico.
2. Carvalho, A. M. & Ramos, M. T. (2012). Etnoflora da Terra de Miranda. Bragança, Portugal: Instituto Politécnico e Bragança.
3. Carvalho, A. M. (2010). Plantas y sabiduría popular del Parque Natural de Montesinho. Un estudio etnobotánico en Portugal. Biblioteca de Ciencias nº 35. Madrid, Portugal: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
4. Ferreira, F., Dinis, L., Azedo, P., Galhano, C., Simões, A., Cardoso, S., Rosário, M., Domingues, M., Pereira, O., Palmeira, C., Peixoto, F. (2012). Antioxidant capacity and toxicological evaluation of *Pterospartum tridentatum* flower extracts. *CyTA Journal of Food*, 10:2, 92-102.
5. Flora-On: Flora de Portugal Interactiva (2014). Sociedade Portuguesa de Botânica, www.flora-on.pt.
6. Font Quer, Pio (1999). *Plantas Medicinales, El Dioscorides Renovado*. Barcelona: Ediciones Península.
7. Karam, T., Dalposso, L., Casa, D., De Freitas, G. (2013). Carqueja (*Baccharis trimera*): utilização terapêutica e biossíntese. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, 15 (2), 280-286.
8. Neves J.M., Matosa, C., Moutinho, C., Queiroz, G., Gomes, L.R. (2009). Ethnopharmacological notes about ancient uses of medicinal plants in Trás-os-Montes (northern of Portugal). *Journal of Ethnopharmacology*, 124, 270–283.
9. Novais, M. H., Santos, I. Mendes, S. & Pinto-Gomes, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrábida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology*, 93, 183-195.
10. Pinela, J., Barros, L., Carvalho, A.M., Ferreira, Isabel C.F.R. (2011). Influence of the drying method in the antioxidant potential and chemical composition of four shrubby flowering plants from the tribe Genisteae (Fabaceae). *Food and Chemical Toxicology*, 49:11, 2983-2989.
11. Roriz, C., Barros, L., Carvalho, A. M., Ferreira, Isabel C.F.R. (2014a). HPLC-profiles of tocopherols, sugars and organic acids in three medicinal plants consumed as infusions. *International Journal of Food Science*. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/241481>.
12. Roriz, C., Barros, L., Carvalho, A. M., Santos-Buelga, C., Ferreira, Isabel C.F.R. (2014b). *Pterospartum tridentatum*, *Gomphrena globosa* and *Cymbopogon citratus*: a phytochemical study focused on antioxidant compounds. *Food Research International*, 62, 684–693.
13. Roriz, C., Barros, L., Carvalho, A. M., Santos-Buelga, C., Ferreira, Isabel C.F.R. (2015). Scientific validation of synergistic antioxidant effects in commercialised mixtures of *Cymbopogon citratus* and *Pterospartum tridentatum* or *Gomphrena globosa* for infusions preparation. *Food Chemistry*, 185, 16–24.
14. Sales, F., (Coord) (2011). *Plantas aromáticas e medicinais do Parque Natural da Serra da Estrela. Guia Etnobotânico*. Seia, Portugal: CISE, Município de Seia.
15. Talavera, S. (2001). *Pterospartum L.*, In Castroviejo, S., (eds.). *Flora Iberica 7 (I)*, 133-137. Real Jardín Botánico, CSIC, Madrid.
16. Turland, N. J., Wiersema, J. H., Barrie, F. R., Greuter, W., Hawksworth, D. L., Herendeen, P. S., Knapp, S., Kusber, W.-H., Li, D.-Z., Marhold, K., May, T. W., McNeill, J., Monro, A. M., Prado, J., Price, M. J. & Smith, G. F. (eds.) (2018). *International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants (Shenzhen Code)*, adopted by the Nineteenth International Botanical Congress Shenzhen, China, July 2017. *Regnum Vegetabile 159*. Glashütten: Koeltz Botanical Books. DOI <https://doi.org/10.12705/Code.2018>.
17. Vitor, R. F., Mota-Filipe, H., Teixeira, G., Borges, C., Rodrigues, A. L., Teixeira, A., Paulo, A. (2004). Flavonoids of an extract of *Pterospartum tridentatum* showing endothelial protection against oxidative injury. *Journal of Ethnopharmacology*. 93(2-3), 367-370..