

Resumen | Presentación en Modalidad Oral

Área Alimentos, Enología y Agroindustrias. *Proyecto en curso*

Caracterización Físico-Química de diversos frutos subutilizados de Argentina para su valoración como alimentos funcionales

Physico-Chemical characterization of several underutilized fruits of Argentina for its valorization as functional foods

Saucedo, N.¹; Povilonis, I.¹; Radice, S.^{1,2};
Alonso, M.¹; Arena, M.^{1,2}

¹Universidad de Morón, Buenos Aires.

²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

Contacto: miriamearena@gmail.com

Palabras clave: ubajay, pitanga, sauco, propiedades nutraceuticas

Keywords: *ubajay, pitanga, sauco, nutraceutical properties*

Argentina es un país con una importante diversidad biológica, en donde su gran variedad de climas permite obtener una flora muy bien diversificada, contando con alrededor de 10 mil especies de plantas. La búsqueda de nuevas alternativas productivas, de nuevos productos con valor nutraceutico destacado, de antioxidantes naturales obtenidos de frutos no tradicionales y subutilizados es de interés a nivel mundial, teniendo una demanda creciente de los consumidores los que están dispuestos a pagar precios superiores con respecto a las frutas tradicionales. En Argentina existen frutos subutilizados nativos del tipo de los berries, como los de calafate (*Berberis microphylla* G. Forst.), maqui (*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz), parrilla (*Ribes magellanicum* L.), chaura (*Gaultheria mucronata* L. f. Hook), sauco (*Sambucus* spp.) entre otros y frutos del tipo de las drupas como el mango (*Mangifera indica*), pitanga (*Eugenia uniflora* L.) y durazno del monte o ubajay (*Hexachlamys edulis* O. Berg Kausel &

D. Legrand) entre otros. Si bien algunos de estos frutos han sido referidos con destacado valor funcional por nuestro grupo de trabajo, en otros como el sauco, ubajay y pitanga se encuentran escasos antecedentes sobre el tema, siendo ésta una nueva propuesta de estudio en la UM. El Objetivo General es la caracterización físico-química de algunos frutos subutilizados de la Argentina de pitanga, sauco y ubajay para su valoración como alimentos funcionales y su posterior uso sustentable para la diversificación de la actividad agropecuaria. Los Objetivos Particulares son la caracterización de los frutos en diferentes estados de madurez de parámetro físicos como tamaño, peso, contenido de humedad, número y peso de las semillas, y la caracterización química como sólidos solubles, acidez total titulable, fenoles totales, flavonoides, antocianinas, carotenoides, actividad antioxidante para la valoración nutraceutica de los frutos.