

## "POTENCIAL NUTRITIVO DE LOS FRUTOS Y CARACTERIZACIÓN ECOLÓGICA DE UNA ESPECIE NATIVA Y ENDÉMICA DE PARAGUAY: *CEREUS LANOSUS* (F. RITTER) P.J. BRAUN (CACTACEAE)"

Pin Ana<sup>1</sup>, Caballero Silvia<sup>2</sup>, Wiszovaty Lourdes<sup>3</sup>, Piris Patricia<sup>4</sup>, Degen de Arrúa Rosa<sup>5</sup>,  
anapinf@gmail.com<sup>1</sup>, scaballero@qui.una.py<sup>2</sup>, lourdesw@qui.una.py<sup>3</sup>, patpiris@yahoo.com<sup>4</sup>, rdegen@qui.una.py<sup>5</sup>  
Asociación Etnobotánica Paraguaya (IB) y Facultad de Ciencias Químicas (Asociada). Asunción. Paraguay  
**PROGRAMA PROCIENCIA – CONVOCATORIA 2013 - PROYECTO 14-INV-205**

### RESUMEN

El proyecto abordó el estudio nutricional del fruto de una especie de Cactácea nativa y endémica de nuestra flora, en estado silvestre: *Cereus lanosus*; y amplió la información existente sobre su biología, ecología y botánica. También realizaron los primeros estudios de aclimatación y etnobotánica de la especie. Se obtuvo información primaria sobre macronutrientes, micronutrientes y minerales; pH, índice de madurez, acidez titulable, Grados Brix<sup>o</sup>; peso y dimensiones; así como de aspectos etnobotánicos, ecológicos, fenología, distribución, densidad y de crecimiento vegetativo en campo y cultivo.

### INTRODUCCIÓN

*C. lanosus* es una especie poco conocida en casi todos los aspectos; crece principalmente en sitios de serranías, sobre suelo rocoso. Su fruto es comestible, como el de otros *Cereus*, sin embargo no existía información sobre su uso por la población paraguaya. Considerando el agradable sabor del fruto y su carencia de espinas, así como el carácter endémico de la especie, su adaptación a zonas áridas y su estado silvestre, se planteó obtener mayor información de la misma, en particular del contenido alimenticio del fruto como potencial alimento. **Objetivos:** Determinar el potencial nutritivo de frutos frescos y describir los aspectos ecológicos y de cultivo de la especie de *Cereus lanosus* (Ritter) J.P. Braun. Se eligió el cerro Tobati (Dpto. de Cordillera) como sitio de estudios y cosecha de frutos para análisis.

### MATERIALES Y MÉTODOS

El proyecto (2 años) previó estudios de campo, laboratorio y aclimatación. Inició con la colecta de tallos para aclimatación (cerro Tobati); siguieron las encuestas etnobotánicas a poblaciones locales del cerro y los viajes mensuales de campo para registros de datos y colecta de material botánico de *C. lanosus* y especies acompañantes, y cosecha de frutos para los análisis. Los tallos se aclimataron (15 meses) en el Jardín Etnobotánico de Patiño (Dpto. Central). En laboratorio, se midieron y pesaron los frutos; para los análisis se usó la pulpa madura y se aplicaron los métodos oficiales de la AOAC 1995 y AOAC 2000, y para Carbohidratos se utilizó el método de Osborg y Vogth 1986.

### RESULTADOS

**En laboratorio.** Se obtuvo información sobre macronutrientes (proteínas, humedad, carbohidratos totales y fibra alimentaria); micronutrientes (vitamina C) y minerales (sodio, potasio, calcio, hierro, zinc, cobre y magnesio; pH, índice de madurez, acidez titulable, Grados Brix<sup>o</sup>; peso y dimensiones. **En campo:** se obtuvieron datos de densidad, fenología, suelo, crecimiento vegetativo, registros fotográficos, especies acompañantes, y visitantes florales (como posibles polinizadores). **En cultivo:** se obtuvieron datos del crecimiento en altura, diámetro, cantidad de costillas y ramificación; los 20 ejemplares enraizaron y crecieron hasta finalizar controles.



*Cereus lanosus* en hábitat natural: 1) en flor, Foto: N. López; 2.) en fruto y 3) en cultivo, Foto: A. Pin.



Frutos de *C. lanosus*: 4. Cosechados, Foto A.Pin; 5) analizados y 6) medidos. Foto L. Wiszovatv.

### CONCLUSIONES

Componente del fruto en mayor cantidad: agua, lo cual define a las frutas. Hidratos de carbono y fibra: son los más resaltantes. Proteínas: próximas a 1 g/100 g de parte comestible. El fruto presenta baja cantidad de carbohidratos; aporta fibra alimentaria y elementos minerales.

### REFERENCIAS

Osborne, D.R. y Vogt (1986). Análisis de los nutrientes de los alimentos. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza.