

Lillo

Educación, Ciencia y Transferencia

**Interconectando Ciencias,
Educación y Saberes**

XIII Jornadas de Comunicaciones

Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L., U.N.T.

V Interinstitucionales

Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L., U.N.T.

Fundación Miguel Lillo



6 y 7 de Diciembre de 2017

San Miguel de Tucumán

ISSN 2591-5819

EVALUACIÓN DE PARÁMETROS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DURANTE LA CONSERVACION DE PULPA DE “CHILTO”

Orqueda, M.E.; Verón Ponce, H.; Salas, A.; Pérez, M.J.; Rodríguez, I.F.; Torres, S.; Zampini, I.C.; Isla, M.I.

Laboratorio de Investigación de Productos Naturales (LIPRON), Instituto de Bioprospección y Fisiología Vegetal (INBIOFIV-CONICET-UNT), Cátedra de Química Orgánica y Biológica, Facultad de Ciencias Naturales e I.M.L., U.N.T. misla@tucbbs.com.ar

Desde hace unos años y dentro de un programa de Bioprospección de plantas nativas alimenticias y medicinales del NOA, nuestro instituto (INBIOFIV) estudia las propiedades nutricionales y funcionales de frutos de “chilto” (*Solanum betaceum*). Este es un fruto carnoso, comestible y nativo de las Yungas del NOA del cual se encuentran 3 variedades principales que se diferencian por el color del epicarpio (naranja o bola de chivo, roja y sangre de buey). En estudios previos hemos descripto las propiedades nutricionales y algunas potencialidades funcionales de los frutos bola de chivo y sangre de buey. En el marco de un proyecto premiado por ARCOR comenzamos a analizar productos derivados del mismo y su conservación en el tiempo. El objetivo de este trabajo fue analizar la conservación de la pulpa con y sin semilla de las variedades bola de chivo y sangre de buey en el tiempo, para lo que evaluamos parámetros nutricionales, físicos (color, pH) y sensoriales durante tres meses de conservación en frío (-20°C). El procesamiento de los frutos frescos permitió obtener pulpa libre de semillas o pulpa con semillas. Los resultados obtenidos demuestran la estabilidad nutricional (lípidos, proteínas y fibras), y en propiedades organolépticas como el color (luminosidad, parámetros de color) de la pulpa refrigerada. La estabilidad de la pulpa de “chilto” permitiría su utilización en la industria alimenticia para la fabricación de jugos, cocteles, dulces, entre otros.

Premio ARCOR a la Innovación Tecnológica. Edición 2015