

LOS FRUTOS DE LA UVITA DE CAMPO Y EL TALA: CARACTERIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES ATRIBUTOS DE CALIDAD DE DOS ESPECIES AUTÓCTONAS DE ARGENTINA

Villarreal, N. *; Paez, M.; Dalinger, G.; Hirsch, M.; Burges, P.; Marina, M.

Instituto Tecnológico de Chascomús (INTECH, CONICET-UNSAM). Av. Intendente Marino km 8,2, Chascomús, Pcia, Buenos Aires, Argentina. Escuela de Bio y Nanotecnologías (EByN, UNSAM), Buenos Aires, Argentina.

nvillarreal@intech.gov.ar

PALABRAS CLAVE: frutos nativos, *Salpichroa organifolia*, *Celtis ehrenbergiana*.

En cada una de las ecorregiones de nuestro país, existe una inmensa variedad de frutos nativos aptos para el consumo humano e imprescindibles para la supervivencia de la fauna autóctona, los cuales son desconocidos por la población general o poco valorados. El Objetivo principal del presente trabajo fue contribuir al conocimiento de la calidad nutricional de los frutos de la Uvita de campo (*Salpichroa organifolia*) y del Tala (*Celtis ehrenbergiana*). En el caso de la Uvita de campo se realizaron mediciones del pH, acidez titulable, contenido de azúcares, compuestos fenólicos, clorofilas, antocianinas, carotenoides y almidón en dos estadios de maduración contrastantes. Asimismo, se avanzó en el estudio del metabolismo de la pared celular de este fruto. Los resultados más destacados revelaron que los frutos de Uvita poseen un alto contenido de carotenoides (comparables a ciertas variedades de tomate) y compuestos fenólicos totales (comparables a los niveles hallados en uva y frutillas). Asimismo, los resultados de los cambios en el contenido de almidón y de azúcares totales durante la maduración de la Uvita de campo, sugieren que este fruto podría comportarse como un sumidero de los productos fotosintéticos generados en las hojas de la planta madre, por lo que deberían ser cosechados en estadios avanzados de madurez para su consumo. Respecto al metabolismo de la pared celular primaria, se obtuvieron las paredes tanto de frutos en estadio verde grande como

blanco maduro y a partir de las mismas se extrajeron las pectinas totales. Como resultado se observó un aumento significativo en el contenido de ácido galacturónico (componente principal de las pectinas de la pared) entre estadios, lo cual, al igual que en otros frutos, podría estar vinculado con una síntesis activa de pectinas durante la maduración *in planta*. En el caso de los frutos del Tala, árbol emblema de la provincia de Buenos Aires (si bien se encuentra en muchas otras provincias argentinas) y especie protagonista de los bosques de Talar, se cosecharon frutos maduros y se midió el pH, acidez titulable y el contenido de antocianinas, carotenoides y compuesto fenólicos. Los resultados más destacados revelaron un contenido de carotenoides totales mayor al reportado para tomates Cherry y similar al informado en algunos cultivares de pimientos rojos. Asimismo, el contenido de compuestos fenólicos totales en frutos de Tala fue similar al de especies caracterizadas y valoradas, por poseer altos niveles de estos antioxidantes como uvas, frutillas, moras y arándanos. De acuerdo a nuestro conocimiento la información obtenida constituye el primer reporte de la caracterización de los principales atributos de calidad de la Uvita de campo y los frutos del Tala, y se espera continuar contribuyendo al conocimiento y puesta en valor de frutales nativos de nuestro país y a la difusión de la importancia de conservar estos recursos.