

CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS FRUTOS DE UVITA DE CAMPO (*SALPICHROA ORIGANIFOLIA*) DURANTE LA MADURACIÓN Y BAJO TRATAMIENTO POSTCOSECHA CON CaCl_2

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

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 autóctonos, calidad nutricional, pared celular, postcosecha.

La Uvita de campo (*Salpichroa origanifolia* (Lam.) Baill), es una especie nativa de Argentina cuyos frutos maduros son comestibles para el ser humano. El presente trabajo tuvo como objetivo la caracterización de los principales atributos de calidad de la Uvita de campo, tanto en dos estadios de maduración (verde grande o VG y blanco maduro o BM), como luego de la aplicación postcosecha de una solución de CaCl_2 y su posterior almacenamiento refrigerado. Para ello se cosecharon 100 frutos de los estadios VG y BM y 150 frutos BM divididos en grupo control y grupo rociados con una solución de CaCl_2 2% p/v y almacenados 3 días a 5 ± 1 °C. Los frutos de cada estadio y condición se cortaron longitudinalmente, se les extrajeron las semillas, se congelaron en N_2 y almacenaron a -20 °C hasta su uso. Los resultados más relevantes evidenciaron que los frutos maduros de la Uvita de campo presentaron valores en los parámetros de calidad evaluados comparables con algunos cultivares de frutos comerciales como frutillas, arándanos y granadas. Se detectó un valor promedio de pH de 3,88, 220 meq de H^+ kg fruto⁻¹ para acidez titulable, 0,88 g kg⁻¹ de almidón, 45,15 g de glucosa kg⁻¹ y 1.113,18 mg kg fruto fresco⁻¹ de compuestos fenólicos totales. Se observó una disminución significativa en la cantidad de clorofilas durante la

maduración, llegando a valores promedio de 8,81 mg kg⁻¹ en frutos BM y el contenido promedio de antocianinas en frutos aptos para consumo fue 5,60 mg kg⁻¹. En frutos maduros el promedio de carotenoides totales fue 105,38 mg kg⁻¹, comparable a los presentados por frutos ricos en estos pigmentos como el tomate. Por otra parte, debido al vínculo estrecho entre el metabolismo de la pared celular primaria y el ablandamiento de los frutos carnosos, se cuantificó el contenido de los residuos de ácido galacturónico en las pectinas totales extraídas de frutos VG y BM, y se observó un aumento significativo en el contenido de ácido galacturónico entre estadios, lo cual, al igual que en otros frutos, podría estar vinculado con una síntesis activa de pectinas durante la maduración en planta. En el caso de los frutos sometidos al tratamiento postcosecha con la solución de CaCl_2 , en líneas generales no se observaron cambios significativos en los parámetros de calidad durante el almacenamiento refrigerado respecto a la condición inicial (frutos BM), ni entre frutos tratados y controles, si bien los resultados obtenidos sugieren que los frutos tratados mantienen sus paredes celulares más íntegras y presentan una menor degradación de carotenoides que los controles.