

# El valor nutritivo de los frutos nativos: evaluación química y potencial bioactivo de los frutos de piquillín (*Condaliamicrophylla*)

Cabrera, A. (1,2)\*; Di Sario, L. (1,2) Piñuel, L. (1,2) Boeri, P. (1,2)

(1) Universidad Nacional de Río Negro, Sede Atlántica, RP N° 1 y Rotonda Cooperación, Viedma, Argentina.

(2) CIT-Río Negro - CONICET, RP N° 1 y Rotonda Cooperación, Viedma, Argentina.

\* aacabrera@unrn.edu.ar

## Introducción

El piquillín es una especie nativa de la estepa patagónica, cuyos frutos son ampliamente consumidos frescos o en preparaciones, por las comunidades indígenas y rurales. Éstos son una drupa levemente alargada de un color que varía de naranja a marrón rojizo, aún en la misma planta, y se tornan brillantes en su madurez. Por su exposición a los factores ambientales adversos, esta planta sintetiza metabolitos secundarios asociados a la supervivencia que podrían ser de interés nutracéutico. En este sentido, es importante evaluar el potencial bioactivo de estos compuestos para generar conocimiento y poner en valor a la especie. Así, el objetivo del presente trabajo fue caracterizar químicamente dos tipos de frutos de piquillín para determinar su potencial como fuente de compuestos bioactivos: frutos con pulpa roja (PR) y frutos con pulpa negra (PN).

## Resultados

**Contenido de polifenoles y antocianinas.** Se observó que la pulpa negra posee mayor cantidad de compuestos polifenólicos y antocianinas respecto a la pulpa roja (Tabla 1). Dado que las antocianinas son los compuestos relacionados con la pigmentación de los frutos, el resultado es coherente con la bibliografía.

Tabla 1. Contenido total de polifenoles y de antocianinas determinado en pulpas de frutos rojos y negros de piquillín.

Color de pulpa	CTP (mg/GAE/eq PF)	ANTOCIANINAS (mg C3GE/100 g PF)
PR	15,50 ± 0,19	47,51 ± 1,77
PN	26,72 ± 4,23	91,63 ± 0,88

\*Los resultados se expresaron como las medias ± el desvío estándar

## Conclusiones

Los resultados obtenidos indican que las drupas de piquillín de pulpa roja y pulpa negra presentan diferencias respecto al contenido de los metabolitos evaluados y su poder antioxidante. De esta manera, los frutos de *C. microphylla* constituyen un potencial fuente de compuestos bioactivos. Asimismo, cabe destacar el valor nutracéutico de la incorporación de este alimento a la dieta humana, ya que presenta efectos beneficiosos gracias a sus propiedades antioxidantes.

## Materiales y métodos

### 1. Extracción



### 2. Determinaciones

- Contenido Total de Polifenoles (CTP) en mg de ácido gálico (GAE)/g de peso fresco (PF): Folin-Ciocalteu.
- Capacidad Antioxidante (CA): DPPH y ABTS.
- Contenido de Antocianinas expresado en equivalentes de cianidina-3-glucósido (C3GE)/100g de peso fresco (PF) : diferencia de pH (Giustin y Wrolstas, 2001).

**Actividad antioxidante de los frutos de piquillín.** Los resultados muestran que la capacidad antioxidante de los frutos de pulpa negra fue aproximadamente 2 veces mayor que la de los frutos de pulpa roja (Fig. 1). Esta diferencia está directamente relacionada con el CPT y el contenido de antocianinas observados.

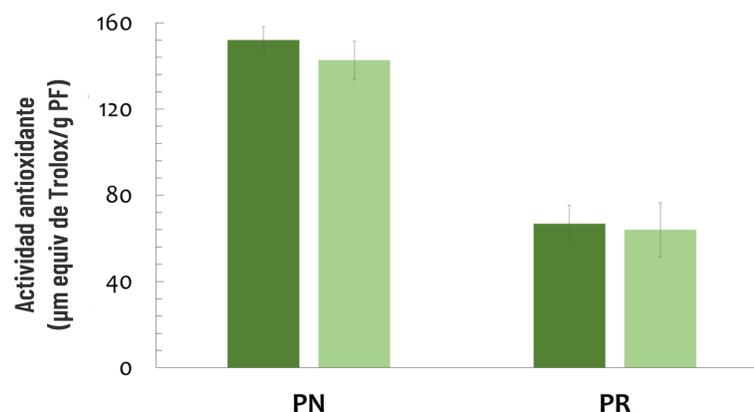


Fig. 1: Determinación de actividad antioxidante de frutos de pulpa negra (PN) y pulpa roja (PR). ■ ABTS; ■ DPPH.