



Caracterización nutricional del Calafate (*Berberis microphylla*), una especie de importancia para la economía Patagónica

Dalzotto D (1), Piñuel L (1,2,4), Porro M (3), Sharry S (2) Barrio D (1,2) y Boeri P (1,2,4)

(1) Universidad Nacional de Río Negro, Viedma, Río Negro, Argentina.

(2) CIT-Río Negro, Viedma, Río Negro, Argentina.

(3) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Provincia de Río Negro.

(4) UIISA. Unidad Integrada para la Innovación del Sistema Agroalimentario de la Patagonia Norte.

danielacdalzotto@gmail.com

El Calafate (*Berberis microphylla* G. Forst, sin.) es un arbusto perenne y espinoso que tiene una amplia distribución en la Patagonia Argentina. Los frutos de esta especie son bien conocidos por su alto valor comestible y tienen gran importancia para la economía regional, ya que suele utilizarse en mermeladas, helados, bebidas y frutas deshidratadas. Esto la convierte en una especie de gran valor para los productores regionales. Sin embargo, existe una falta de información sobre los atributos nutricionales de estos frutos, conocimiento fundamental para poner en valor las especies nativas. Debido a que habitualmente, se consume el fruto fresco completo (con semillas), el objetivo de esta investigación fue caracterizar nutricionalmente la pulpa del fruto y las semillas de *B. microphylla*, con el interés de incluir en un futuro, a esta especie nativa al Código Alimentario Argentino. Para determinar el valor nutricional del fruto, se cuantificaron proteínas totales, cenizas y lípidos de acuerdo a métodos estándares. El contenido de cenizas, proteínas y lípidos en semillas ($2,09 \pm 0,08$, $13,9 \pm 0,08$ y $17,95 \pm 0,65$ g/100 g peso húmedo) fueron superiores a los obtenidos en la pulpa ($1,08 \pm 0,01$, $1,37 \pm 0,01$ y $0,50 \pm 0,04$ g/100 g peso húmedo). Sin embargo, el contenido de carbohidratos es mayor en el fruto (97,05 g/100 g de peso húmedo) que en la semilla (66,06 g/100 g de peso húmedo). Estos valores se evidenciaron en el valor nutricional, siendo el de la semilla (4,81 Kcal/g de peso húmedo) mayor que el del fruto (3,98 Kcal/g de peso húmedo). Estas relaciones entre el fruto y la semilla fueron similares a las observadas por otros autores en diferentes especies del género. Por otro lado, se evaluó el contenido de azúcares que contiene la pulpa. Se obtuvieron 74 ± 9 mg equivalentes de glucosa/ g de peso húmedo de azúcares totales solubles y $3,1 \pm 0,1$ mg equivalentes de glucosa/ g de peso húmedo de azúcares reductores solubles. El conocimiento sobre la composición centesimal de los frutos de *B. microphylla* resulta de importancia para añadir valor a las especies regionales, fomentando su consumo y utilización en la generación de productos que favorezcan la economía regional. Por ejemplo, el alto contenido de azúcares en la pulpa podría ser considerado a futuro como un potencial edulcorante natural alternativo. Por otro lado, se contribuye a expandir la



variedad de productos de alimentación humana, disminuyendo la dependencia de las especies exóticas.

Palabras clave: berries, valor nutricional, producto regional, pulpa, semilla.