



Alimentos nativos: caracterización nutricional de harina de caldén (*Prosopis caldenia* Burkart) de dos provincias argentinas

Dalzotto D (1, 2), Piñuel L (1, 2), Sharry S (1, 3), 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

(3) Laboratorio de investigaciones en madera (LIMAD), Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales, Universidad Nacional de La Plata - CICPBA, Calle 60 y 119, La Plata, Argentina

Dirección de e-mail: dcdalzotto@unrn.edu.ar

RESUMEN

Los algarrobos (*Prosopis* spp) constituyen un significativo recurso para la producción de alimentos y otros productos de consumo humano, muchos de ellos vinculados a conocimientos tradicionales. Actualmente, se está estudiando la composición nutricional de harinas provenientes de frutos de diversos algarrobos para la elaboración de nuevos alimentos. Esto se debe a que las mismas representan una opción nutricional más atractiva frente a otros tipos de harinas convencionales, debido a que mejoran el perfil proteico y los componentes bioactivos de los alimentos. Sin embargo, a pesar de los diferentes beneficios que aportan estas harinas, el Código Alimentario Argentino (CAA) solo contempla el uso de cinco de las especies de *Prosopis* presentes en Argentina. Esto puede atribuirse a que son pocas las harinas de algarrobos cuentan con una completa caracterización nutricional. El caldén (*Prosopis caldenia* Burkart) es una especie endémica de Argentina, cuyos frutos son consumidos tradicionalmente y que ha sido reconocida por el conocimiento etnobotánico debido a su valor medicinal. Sin embargo, aún no se ha determinado su composición nutricional completa. El objetivo de este trabajo es conocer las características nutricionales de harinas de los frutos (HF) de *P. caldenia* procedentes de las provincias de Río Negro y La Pampa. Para ello, se determinó el valor nutricional de las mismas mediante la cuantificación de proteínas totales, carbohidratos, lípidos y cenizas, de acuerdo a los métodos propuestos por la AOAC. Además, se determinó el contenido de azúcares totales y reductores. Los nutrientes mayoritarios identificados en ambas harinas fueron los carbohidratos, seguidos de las proteínas y las cenizas, con valores medios de 84 ± 1 , $11\pm 0,5$ y $3\pm 0,1$ g/100g HF, respectivamente. Estos resultados coinciden con los obtenidos por otros autores para diferentes especies de *Prosopis*. En cuanto al contenido de lípidos, la HF de La Pampa (HFLP) fue 1,6 veces superior al de aquella procedente de la provincia de Río Negro (HFRN) ($2,24\pm 0,8$ y $1,03\pm 0,2$ g/100 g HF, respectivamente), sin embargo, el valor de este componente fue inferior a los reportados en otras especies del género. El valor nutricional estimado de ambas harinas fue de 4 Kcal/g HF. Respecto al contenido de azúcares, no se observaron diferencias estadísticas entre ambas muestras, habiéndose obtenido un promedio de $3\pm 0,5$ g equivalentes de



glucosa/100 g HF de azúcares solubles reductores y $22,2 \pm 1$ g equivalentes de glucosa/100 g HF de azúcares totales. Estos resultados sugieren que la harina de los frutos de *P. caldenia* mantiene las características nutricionales saludables que caracterizan a las harinas de los algarrobos introducidos en el CAA, como el bajo contenido de lípidos y el alto contenido de proteína. Los resultados obtenidos demuestran el potencial de industrialización que presenta el caldén. Estos conocimientos permiten añadir valor a las especies nativas y fomentar su consumo y empleo en la generación de productos que favorezcan la economía regional. Por otro lado, representa una oportunidad para enriquecer y diversificar los hábitos de consumo en una época donde la seguridad alimentaria es una prioridad.

Agradecimientos: a la red BIOALI-CYTED por el apoyo a la investigación científica.

Palabras Clave: algarrobo, valor nutricional, proteínas.