



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

INTRODUCCIÓN

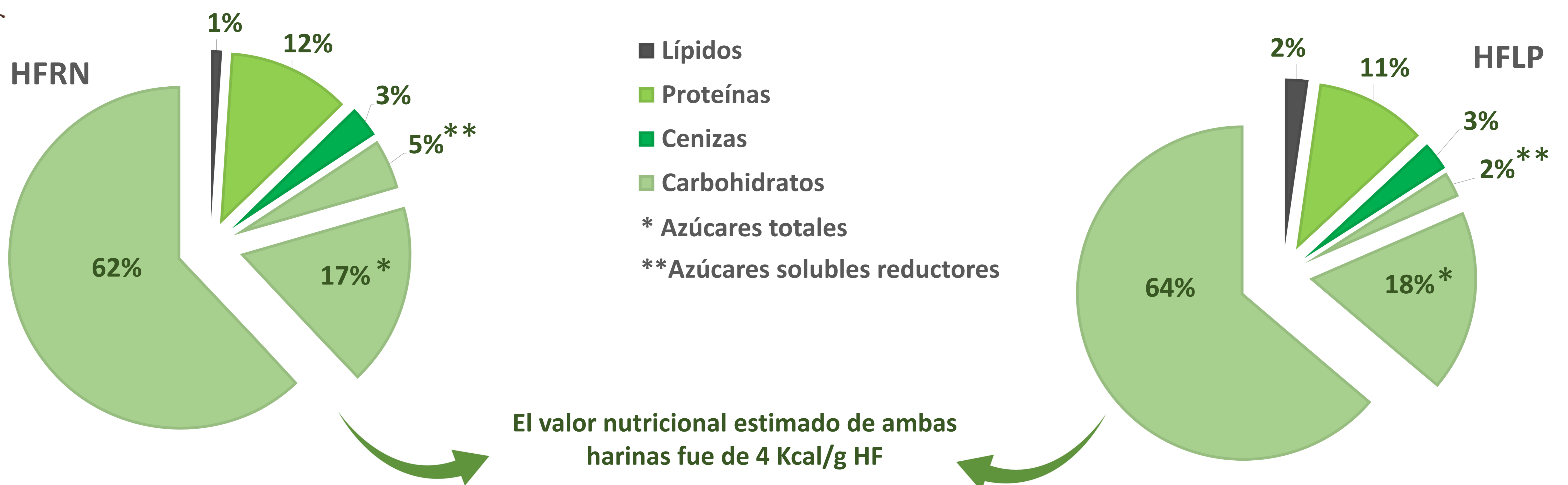
Los algarrobos (*Prosopis* spp) constituyen un significativo recurso para la producción de alimentos y otros productos de consumo humano. Actualmente, se está estudiando la composición nutricional de harinas provenientes de frutos de diversos algarrobos para la elaboración de nuevos alimentos. Esto se debe a que los mismos 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. A pesar de los diferentes beneficios que aportan estas harinas, el Código Alimentario Argentino 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. 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.

MATERIALES Y MÉTODOS



RESULTADOS



CONCLUSIONES

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 Código Alimentario Argentino, como el bajo contenido de lípidos y el alto contenido de proteínas. 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.