



1er CONGRESO ARGENTINO DE SEMILLAS

“germinando nuevas ideas”



ORGANIZA:



ALAP

ASOCIACIÓN DE LABORATORIOS
AGROPECUARIOS PRIVADOS

CO-ORGANIZA:



FCA
Facultad de Ciencias
Agropecuarias



Universidad
Nacional
de Córdoba

Datos del ISBN

Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados
Primer Congreso Argentino de Semillas: Germinado nuevas ideas / Editado por
Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados. - 1a edición. -

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-86-8837-4

1. Semillas. Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados
CDD 631.521

Supervisión general de la obra: Ing. Agrónoma Rebeca Broda
Lic. en Cs. de la Comunicación Lucía García

Encargado de la Edición:

La presente edición se realizó luego de que el Comité Evaluador, junto a sus coordinadores, revisara, aprobara y categorizara los trabajos remitidos en cada eje temático.

Los trabajos de los distintos autores son de su exclusiva responsabilidad, no comprometen la posición de ALAP, ni de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba.

Este material está autorizado a reproducirse, siempre y cuando quien lo haga cite la fuente.

Colaboraron en la edición:

Impreso en:

Portada: Marina Cipriani

Diseño: Lucía García



128-T - Extractos y fracciones antioxidantes de tegumento seminal como promotores de estabilidad oxidativa del aceite de soja

Bergesse, A.E.¹; Camiletti, O.F.¹; Ryan, L.C.² y Nepote, V.^{1,3}

¹ Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET)

² Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC.

³ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA-FCEfyN-UNC).

abergesse@agro.unc.edu.ar

Se determinó la actividad antioxidante de extractos y fracciones obtenidos de tegumento de soja, sobre aceite de soja. Se obtuvieron cuatro extractos: 1) Crudo (EC): maceración con etanol-agua (70:30 v/v); 2) Fracción de acetato de etilo (FAE): partición del EC con acetato de etilo y agua; 3) Fracción acuosa (FA): separada de la partición anterior; y 4) Extracto de digestión (ED): digestión química del tegumento luego de la extracción de EC. Se almacenaron muestras de aceite de soja con los extractos y fracciones (0,2% p/p), con butilhidroxitolueno (0,02% p/p) y sin antioxidantes (control); durante 15 días a 60 °C. Cada 3 días se determinó: índice de peróxidos (IP), dienos y trienos conjugados (DC, TC), hexanal y nonanal. Análisis estadístico: ANOVA y test DGC ($\alpha=0,05$). A los 15 días, el control presentó mayor IP (80,28 meqO₂/Kg) que las otras muestras, EC (59,32) y FAE (62,82) tuvieron los menores valores. El control presentó mayor valor de DC ($K_{232}=16,33$) y las muestras restantes entre $K_{232}=7,29$ y 11,86, sin diferencias significativas. BHT, FAE y FA exhibieron el menor contenido de TC ($K_{268}=0,62$, 0,46 y 0,70). FAE y BHT registraron el menor contenido de hexanal (2,44 y 3,18 $\mu\text{g/g}$) y el control el mayor (10,87 $\mu\text{g/g}$). EC y FAE presentaron los valores más bajos de nonanal (1,46 y 1,54 $\mu\text{g/g}$) y el control el más alto (2,43 $\mu\text{g/g}$). Los extractos de tegumento de soja protegen al aceite de soja de la oxidación. La partición con acetato de etilo logra un extracto con mayor capacidad antioxidante.

Palabras clave: Tegumento de soja; Compuestos antioxidantes; Oxidación acelerada