

Plantas silvestres de las Sierras de Córdoba: aspectos nutricionales de su uso y conservación.

Cittadini M.C¹, Maestri D.M¹, Garelo, M.J², Bodoira R.M.³, Labuckas D⁴, Arias Toledo B¹.

- 1- Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal. CONICET.
- 2- Escuela de Nutrición. FCM.UNC.
- 3- Instituto de ciencia y tecnología de los alimentos. CONICET.
- 4- ICTA.FCEFyN.UNC.

contacto: mccittadini@fcm.unc.edu.ar.

Agradecimientos: SECYT-UNC.

La recolección y consumo de plantas silvestres, tanto con fines alimenticios como medicinales, forma parte del conocimiento tradicional de diversas poblaciones humanas. Si bien estudios al respecto muestran un progresivo abandono del consumo de vegetales silvestres en zonas rurales, comienza a visibilizarse un incremento de la valoración de los recursos nativos en grupos urbanos y neo-rurales. En este contexto, se pretende aportar información nutricional que refuerce el consumo de las especies vegetales con un reporte de uso considerable y cierta representación en productos manufacturados. Se recolectaron frutos de algarrobo [*Prosopis alba* Griseb., *P. chilensis* (Mol.) Stuntz emend. Burkart] y chañar [*Geoffroea decorticans* (Gill ex Hook et Arn.) Burkart] y en su aceite (extraído mediante Soxhlet, n-hexano) se determinó la composición de ácidos grasos -AG- (cromatografía gaseosa). A partir de las harinas desengrasadas, se determinó proteínas totales (método de Kjeldahl) y fenoles totales (reacción con Folin-Ciocalteu). La cantidad de aceite obtenido fue 8.90 y 10.34 g/100 g de semillas de algarrobo (*P. alba* y *P. chilensis*, respectivamente) y 20.97 g/100 g de fruto de chañar. En las semillas y frutos estudiados, predominan AG poliinsaturados (42.87, 40.95, y 46.46% en *P. alba*, *P. chilensis* y chañar, respectivamente). Los valores obtenidos de proteínas en *P. alba*, *P. chilensis* y chañar fueron 23.20, 24.9 y 4.9 g /100 g de fruto; y los fenoles totales 0.03, 0.07 y 0.85 mg de ácido gálico/g de fruto respectivamente. Considerando la importancia nutricional de estos frutos, se espera aportar sustento científico a la producción y economía locales de la población que recolecta, elabora y comercializa, a pequeña escala, dichos productos; promoviendo la conservación de plantas silvestres alimenticias.

Presentación: Póster.

Eje estructurante: Propuesta de la Etnobiología en el territorio

Área de incumbencia: Investigación.