

*VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias  
Agropecuarias “AgTech: Innovación en tecnología  
en las Ciencias Agropecuarias”- Año 2019.*

---



# Jornadas Integradas

Investigación - Extensión - Enseñanza

*“AgTech: Innovación en tecnología  
en las Ciencias Agropecuarias”*

VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias "AgTech: Innovación en tecnología en las Ciencias Agropecuarias"- Año 2019.

---

## Oxidación de semillas de girasol tostado adicionadas con aceite esencial de Laurel

Lambir Jacobo A.J.<sup>1</sup>, Camiletti O.<sup>2,3</sup>, Quiroga P. R.<sup>2,3</sup>, Grosso N. R.<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Industrias Agrícolas. Córdoba, Argentina.

<sup>2</sup> Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Química Biológica. Córdoba, Argentina.

<sup>3</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET. Córdoba, Argentina.

judithlj@agro.unc.edu.ar

Argentina es uno de los países productores y exportadores de oleaginosas más importantes del mundo. La composición química de estos granos, rica en lípidos, los hace susceptibles al deterioro oxidativo, generando el desarrollo de aromas y fragancias indeseables, así como productos de la oxidación que son tóxicos y que disminuyen el tiempo de vida útil del alimento. En los últimos años, la adición de antioxidantes sintéticos, como el BHT, (butilhidroxitolueno) ha comenzado a restringirse debido a potenciales riesgos para la salud. Los aceites esenciales y sus componentes han ganado interés por ser productos naturales no peligrosos a la salud humana y con propiedades nutraceuticas. El objetivo de este trabajo es estudiar las propiedades antioxidantes del aceite esencial de laurel sobre semillas de girasol tostadas. Los tratamientos fueron: a) Control: semillas de girasol tostadas sin aceite esencial, b) Laurel: semillas de girasol tostadas adicionadas con 0,02% de aceite esencial de laurel, y c) BHT: semillas de girasol tostadas adicionadas con 0,02% de BHT. Se realizaron tres repeticiones por tratamiento. Las semillas fueron conservadas en bolsas herméticas a temperatura ambiente y en oscuridad por 42 días. Las muestras se analizaron cada 14 días. Se midió el índice de peróxidos. Se realizó un test de ANAVA para evaluar diferencias estadísticamente significativas. Pudo observarse que hasta el día 14 de almacenamiento no existen diferencias significativas entre las semillas de los tratamientos Laurel y BHT. En el día 28, todos los tratamientos mostraron diferencias estadísticamente significativas, presentando un mejor comportamiento antioxidante BHT, seguido por Laurel. Pero en el día 42 los tratamientos Control y Laurel no se diferenciaron, esto puede deberse a que el aceite esencial se va perdiendo con el tiempo por ser muy volátil. El aceite esencial de laurel podría ser usado como conservante de alimentos para prevenir oxidaciones.

**Palabras clave:** aceite esencial, semillas de girasol, oxidación.