



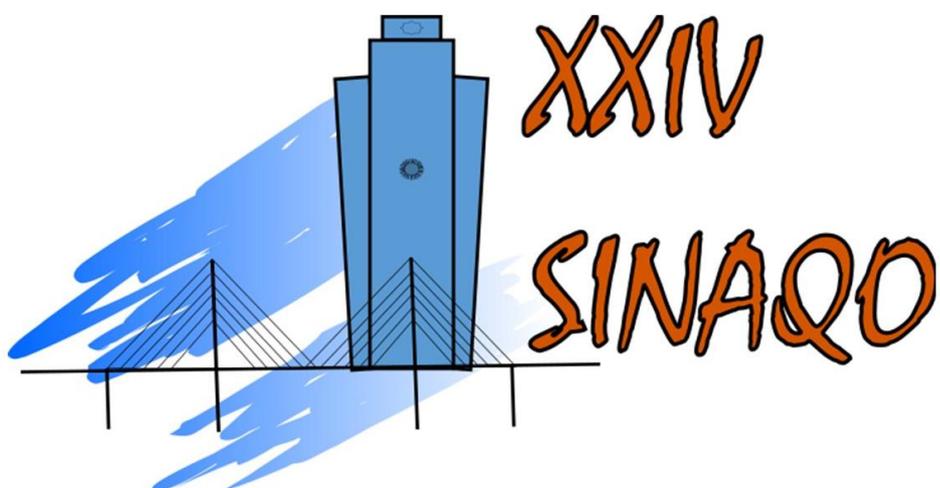
**XXIV SINAQO
ROSARIO
2023**

**LIBRO
DE
RESÚMENES**



**Simposio
Nacional de
Química
Orgánica**

@fotosderosario

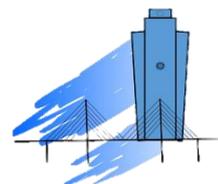


*XXIV SIMPOSIO NACIONAL DE QUÍMICA ORGÁNICA
ROSARIO, SANTA FE, ARGENTINA, 2023*

<https://congresos.unr.edu.ar/sinaqo2023/>



**Sociedad Argentina de Investigación
en Química Orgánica**



Libro de Resúmenes del XXIV Simposio Nacional de Química Orgánica

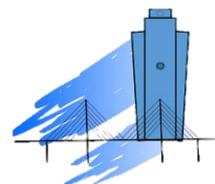
XXIV Simposio Nacional de Química Orgánica: Libro de Resúmenes
Sociedad Argentina de Investigación en Química Orgánica (SAIQO)
Rosario, Argentina, Noviembre de 2023

Diseño, compilación, diagramación, compaginación y edición:
Pamela Forastieri, Agustina La Venia, Guillermo R. Labadie, Martín
J. Riveira, Mario Salazar, Margarita Vallejos y María Marta Zanardi.

Título: XXIV Simposio Nacional de Química Orgánica: Libro de Resúmenes
Editorial: Sociedad Argentina de Investigación en Química Orgánica (SAIQO)
1a ed. - Rosario, 2023.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-631-00-1621-4

1. Química Orgánica. I. Título.
CDD 547.0071





XXIV Simposio Nacional de Química Orgánica

Sociedad Argentina de Investigación en Química Orgánica

Rosario - Santa Fe - Argentina
5 al 8 de Noviembre de 2023



RECURSOS AUTÓCTONOS DE FLORA Y FAUNA SUDAMERICANOS, CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO MEDIANTE ESPECTROMETRÍA DE MASA

Valeria P. Careaga¹, Irene Lantos², Diana M. Castellanos Rodríguez¹, Evelyn Bonifazi¹ y Marta S. Maier¹

¹ Unidad de Microanálisis y Métodos Físicos en Química Orgánica (UMYMFOR, CONICET -Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, CABA, 1428, Argentina).

pcareaga@qo.fcen.uba.ar, ² Instituto de las Culturas (IDECU, Universidad de Buenos Aires – CONICET, CABA, 1091, Argentina).

Palabras claves: Lípidos, Espectrometría de masa, Recursos autóctonos.

El estudio de alimentos autóctonos estratégicos resulta necesario para la identificación de biomarcadores que permitan una aproximación a su identificación en diferentes artefactos de la Sudamérica prehispánica. En algunos casos son alimentos con valor nutricional que han disminuido su consumo a lo largo del tiempo y que es necesario revalorizar con el fin de aprovechar su potencialidad. Nuestro interés en estos alimentos surge a raíz del estudio de recipientes de cerámica arqueológica, en particular de los residuos lipídicos que proporcionan información relevante sobre los recursos alimentarios. Se presentarán los resultados de una investigación multianalítica para la caracterización de lípidos de maíz (*Zea mays var. indentata*), algarrobo (*Neltuma [ex Prosopis] flexuosa*), chañar (*Geoffroea decorticans*), mistol (*Ziziphus mistol*), llama (*Lama glama*), guanaco (*Lama guanicoe*) y ñandú (*Rhea americana*) y la comparación de estos resultados con residuos lipídicos de origen arqueológico publicados previamente.¹ Se realizó el análisis isotópico de ácidos grasos individuales mediante cromatografía gaseosa-combustión-espectrometría de masa de relaciones isotópicas (GC-C-IRMS) y la caracterización de los lípidos mediante técnicas analíticas cromatográficas y acopladas a espectrometría de masa (GC-FID, GC-MS, HPLC-ESI-Q-TOF). Se obtuvieron perfiles completos de los compuestos de interés (ácidos grasos, esteroides y acilglicéridos). En el caso de las muestras agrupadas por su origen vegetal (N=5) el rango de triacilglicéridos (TAG) con diferente número equivalente de carbono (ECN) estuvo entre 16 y 39, con una media de 30,8 ± 11 y un coeficiente de variación de 35.7%. En el caso de las muestras agrupadas por su origen animal (N=3) el rango fue de entre 57 y 65 TAG, 60,3 ± 4,2 y un coeficiente de variación de 6,9%. Los perfiles de TAG de las muestras mostraron diferencias que permiten identificar posibles biomarcadores, entre ellos se pueden mencionar TAG con CN:i 55:0 (C18:0-C19:0-C18:0) y 41:0 (C15:0-C12:0-C14:0) entre otros para rumiantes. El análisis del conjunto de los datos obtenidos a través de un análisis multivariado de coordenadas principales (PCoA) nos permitió distinguir entre especies.

Referencias:

1. Lantos, I.; Careaga, V. P.; Palamarczuk, V.; Aversente, Y.; Bonifazi, E.; Pertucci, N.; Maier, M. S. *Archeol. Antropol. Sci.* **2020**, *121*, 3-18.

PNB

22

