

# LIBRO DE RESUMENES



**1º CONGRESO  
NACIONAL DE  
ALIMENTOS  
SALUD Y  
AMBIENTE**

**AÑO 2023**

Autor: Aprile, Sergio Eduardo

1º Congreso Nacional de Alimentos, Salud y Ambiente: libro de resúmenes / - 1ª edición especial - Córdoba:  
CAQC; Córdoba, 2023.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

Edición para Colegio de Lic. y Tcos. en Química e Industrias de la Alimentación de la Provincia de Córdoba.

Co- editor: Dr. Theumer Martín

ISBN 978-631-90156-1-4

1. Intercambio Científico. 2. Periodismo Científico. I. Título.  
CDD 540



## 144 CUANTIFICACIÓN DE MINERALES DE IMPORTANCIA NUTRICIONAL EN FRUTOS DE PALMERA DE JALEA

**BARRADO Nicolás** <sup>(1,2)</sup>, **APESTEGUIA Marisol** <sup>(1)</sup>, **GUISOLIS Andrea** <sup>(1)</sup>, **DUBLAN María** <sup>(1)</sup>, **GODOY Hernán** <sup>(1)</sup>, **PAGANO Ana** <sup>(3)</sup>, **NESPRIAS Rosa** <sup>(1,3)</sup>

<sup>(1)</sup> Calidad Alimentaria, Inocuidad y Valor Agregado. Centro Regional de Estudios Sistémicos de Cadenas Agroalimentarias. Facultad de Agronomía. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.

<sup>(2)</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

<sup>(3)</sup> Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.

[knesprias@azul.faa.unicen.edu.ar](mailto:knesprias@azul.faa.unicen.edu.ar)

**RESUMEN**

Una de las características distintivas del arbolado del parque Municipal Domingo Faustino Sarmiento de la ciudad de Azul, centro de la provincia de Buenos Aires, es la presencia de la Palmera de Jalea conocida también como *Butia capitata*. En la actualidad el parque cuenta con 13 ejemplares de esta especie, cuyos fines son ornamentales. Sus frutos son carnosos, apiculados, con brácteas en la base, se los conoce como “coquitos”, no se consumen, ni son utilizados para otros fines. El objetivo del presente trabajo fue la cuantificación de metales de importancia nutricional tales como Hierro, Calcio y Magnesio sobre cenizas obtenidas a partir de polvo seco de pulpa de frutos de *Butia capitata* deshidratados a una temperatura de  $40\pm 1^\circ\text{C}$ , hasta peso constante. El organismo usa estos minerales para muchas funciones distintas, incluyendo el mantener los huesos, corazón y cerebro funcionando bien, por otro lado, son necesarios e importantes ya que actúan como cofactores para ciertas enzimas. La cuantificación de Hierro se realizó por espectrofotometría a una longitud de onda de 510 nm empleando el método de la o-fenantrolina descrito en la literatura y modificado por miembros del grupo de investigación, mientras que para cuantificar Calcio y Magnesio se usaron técnicas de titulación por complejometría adaptadas a este sistema en particular. Los resultados muestran en promedio que 100 g de muestra seca de polvo de pulpa de *Butia capitata* contienen 9,2 mg de  $\text{Fe}^{+2}$ , 77 mg  $\text{Ca}^{+2}$  y 41,8 mg  $\text{Mg}^{+2}$ . En la literatura, se encontró que para 100 g en base seca de frutos de características similares como dátiles el contenido de hierro es de 1 mg, 66 mg de calcio y 44 mg de magnesio, mientras que para durazno la cantidad de hierro, calcio y magnesio son en promedio 0,3 mg, 6 mg y 5 mg, respectivamente. Comparando estos datos, es posible concluir que el contenido de estos minerales en *Butia* es altamente superior en relación a especies más tradicionales, por lo que sería un producto con alto valor nutricional y gran potencialidad para su consumo.

**Palabras clave:** *Butia capitata*, hierro, magnesio, calcio



En esta 1º edición, se presenta un libro de resúmenes significativo de contenido, valor académico y lleno de información que permite nutrir y despertar nuevos intereses en el cuidado de la salud y el ambiente de nuestra población.

Una propuesta transversal, un compendio de trabajos de investigación que muestra el desarrollo y la dedicación de profesionales comprometidos con la alimentación, la salud y el ambiente, que expresa la intención en la mejora continua y exhibe un ofrecimiento de innovación de procesos y tratamientos diferenciados en calidad.

Expone disertaciones que abordan problemáticas actuales, de interés para la academia, la industria y la población en general que nos hace repensar el hacer y el actuar en diferentes aspectos de nuestras conductas, como actores directos en la protección de nuestro planeta.



COLEGIO DE LICENCIADOS Y TÉCNICOS EN  
QUÍMICA E INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN  
DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

AV. LUIS AGOTE 2010 - CÓRDOBA

+54 351 241 00 23

CAQC@CAQC.ORG.AR

[WWW.CAQC.ORG.AR/CONGRESO](http://WWW.CAQC.ORG.AR/CONGRESO)

ISBN 978-631-90156-1-4

