



Reporte de Arrope de chañar

Codigo: ALP0345K

Nombre: Arrope de chañar

Nombre Cientifico: *Geoffroea decorticans*

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Arropes

Breve Descripcion: Producto que se obtiene por decocción de frutas maduras de chañar durante 5 o 2 horas con azúcar agregada.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Departamento Fernandez, Santiago del Estero, Argentina

Manejo de la muestra: SI

Los frutos de *G. decorticans* se recolectaron en enero de 2011 y 2012 en el Departamento Fernández, Santiago del Estero, Argentina. Para elaborar el arrope o jalea de chañar, las frutas del chañar se cocinaron en un medio de agua durante cinco horas con azúcar para obtener un jarabe de miel conocido como "arrope". La relación entre las frutas y el contenido de azúcar fue de 1: 0,5

Numero de Muestras: 3

Origen del dato: Bibliografica

Costamagna MS, Ordoñez RM, Zampini IC, Sayago JE, Isla MI. (2013) Nutritional and antioxidant properties of *Geoffroea decorticans*, an Argentinean fruit, and derived products (flour, arrope, decoction and hydroalcoholic beverage). *Food Research International*. 54(1):160-68.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - Folin Ciocalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PS	153,0000	4,000	SI	NO	3
Método - pH Diferencial Lee, J., Durst, R. W., & Wrolstad, R. E., 2005 - Antocianinas Totales							
Total anthocyanins							
Anthocyanins, total	Cyanidin-3-glucoside equivalents	mg C3GE/100 g PS	0,1100	0,030	SI	NO	3
Método - Tricloruro de Aluminio (Lamaison and Carnet, 1990)- Flavonoides Totales							
Flavones and flavonols							
Flavones and flavonols	Quercetin equivalents	mg QE/100 g PS	4,0000	1,000	SI	NO	3