



## Reporte de Yacón

**Codigo:** CLT0386C

**Nombre:** Yacón

**Nombre Científico:** *Smallanthus sonchifolius*

**Grupo:** Cereales, legumbres y tuberculos

**SubGrupo:** Tuberculos

**Breve Descripción:** Es un tubérculo comestible originario de América del Sur. Su apariencia es similar a la de una batata; está cubierto por una piel áspera, semi-gruesa y de color rojo-marrón. La pulpa del yacón es de color beige-naranja, tiene textura jugosa-crujiente y un sabor dulce. Raíz andina de la cual se utilizó la pulpa cruda.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Barcena, Jujuy Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

La producción de todas las variedades se transportó a la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles (C.A.U.Que.Va.) por los productores locales. Allí fueron clasificados y conservados en cámaras frías. Tres muestras de Yacón de distintas épocas durante la cosecha, fueron seleccionadas y conservadas en el laboratorio a 4°C hasta su procesamiento y análisis. Todas las determinaciones analíticas fueron realizadas por triplicado

**Numero de Muestras:** 3

**Origen del dato:** Bibliografica

Jiménez, M. E., & Sammán, N. . (2014)Caracterización química y cuantificación de fructooligosacáridos, compuestos fenólicos y actividad antirradical de tubérculos y raíces andinos cultivados en el noroeste de Argentina. Archivos latinoamericanos de nutricion, 64(2), 131-138.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteu (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PF	54,4000	3,600	SI	NO	3