



Reporte de Zarzamoras o moras

Codigo: FRT0389F

Nombre: Zarzamoras o moras

Nombre Cientifico: *R. fruticosus L.*

Grupo: Frutas

SubGrupo: Frutos del Bosque o Bayas

Breve Descripcion: Especie de planta perteneciente a la familia de las rosáceas. Sus frutos son carnosos y están formados por numerosas drupas muy pequeñas (polidrupa) unidas entre sí, de color rojo tornándose al negro al madurar.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Coronda, Santa Fe. Argentina

Manejo de la muestra: SI

Las zarzamoras cultivadas (*R. fruticosus L.*) cultivar 'Black Satin' se recolectó de una plantación en Coronda (31° 58'00"S 60°55'00"W), Santa Fe, (Argentina) en Enero de 2014. Las frutas se cosecharon a mano en plena etapa de madurez y se seleccionaron por uniformidad de tamaño y color y ausencia de defectos. Las frutas (3 kg por variedad) se transportaron 50 km directamente desde el campo hasta el laboratorio del Instituto de Tecnología de Alimentos, FIQ, UNL, (Argentina). Las muestras de cada variedad de mora se separaron para el análisis de pH y sólidos solubles y el resto se congeló a 80°C hasta la liofilización en un liofilizador Flexy-Dry (SP Scientific, Stone Ridge, NY). El material liofilizado se pesó y el contenido de materia seca se estimó por diferencia de peso. Se realizaron extracciones fitoquímicas en el material liofilizado y los resultados se calcularon sobre una base de peso fresco considerando el contenido de agua en cada variedad de mora.

Numero de Muestras: 1

Origen del dato: Bibliografica

Van de Velde, F., Grace, M. H., Esposito, D., Pirovani, M. É., & Lila, M. A. (2016) Quantitative comparison of phytochemical profile, antioxidant, and anti-inflammatory properties of blackberry fruits adapted to Argentina. *Journal of Food Composition and Analysis*, 47, 82-91.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - HPLC							
Flavonoids							
Anthocyanins	Cyanidin 3-O-(6-malonyl-glucoside)	mg/100 g PF	6,9000	0,200	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-B-(6-(3-Hydroxy-3-methylglutaroyl) glucoside)	mg/100 g PF	9,2000	0,200	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-glucoside	mg/100 g PF	105,0000	2,000	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-xyloside	mg/100 g PF	2,9000	0,100	SI	NO	3
Flavanols	Procyanidin dimer B1	mg/100 g PF	7,1000	0,200	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B2	mg/100 g PF	5,2000	0,100	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B3	mg/100 g PF	5,2000	0,100	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B4	mg/100 g PF	1,7000	0,010	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B5	mg/100 g PF	1,3800	0,010	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B6	mg/100 g PF	1,2300	0,010	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B>10	mg/100 g PF	2,8000	0,400	SI	NO	3
Flavanols	Quercetin 3-O-rutinoside	mg/100 g PF	4,0200	0,040	SI	NO	3

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones	
Phenolic acids								
	Hydroxybenzoic acids	Dimer galloyl-diHHPD-glucose	mg/100 g PF	5,4000	0,600	SI	NO	3
	Lambertianin C		mg/100 g PF	4,4000	0,400	SI	NO	3