



## Reporte de **Zarzamoras o moras**

**Codigo:** FRT0392F

**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, tiene 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 'Dirksen' 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
<b>Método - HPLC</b>							
<b>Flavonoids</b>							
Anthocyanins	Cyanidin 3-O-(6-malonyl-glucoside)	mg/100 g PF	5,8000	0,020	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-B-(6-(3-Hydroxy-3-methylglutaryl) glucoside)	mg/100 g PF	8,4000	0,020	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-glucoside	mg/100 g PF	91,4000	0,200	SI	NO	3
	Cyanidin 3-O-xyloside	mg/100 g PF	1,4000	0,010	SI	NO	3
Flavanols	Procyanidin dimer B1	mg/100 g PF	5,9600	0,030	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B2	mg/100 g PF	4,3000	0,020	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B3	mg/100 g PF	4,3000	0,020	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B4	mg/100 g PF	1,4800	0,010	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B5	mg/100 g PF	1,1000	0,020	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B6	mg/100 g PF	1,1000	0,020	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B>10	mg/100 g PF	2,6200	0,030	SI	NO	3
Flavonols	Quercetin 3-O-rutinoside	mg/100 g PF	2,9400	0,090	SI	NO	3

	<b>Compuestos</b>	<b>Unidades</b>	<b>Media</b>	<b>DE</b>	<b>Material Ref</b>	<b>Inter laboratorio</b>	<b>Repeticiones</b>
<b>Phenolic acids</b>							
Hydroxybenzoic acids	Dimer galloyl-diHHDP-glucose	mg/100 g PF	5,1000	0,100	SI	NO	3
	Lambertianin C	mg/100 g PF	3,8000	0,300	SI	NO	3