



## Reporte de **Frutillas**

**Codigo:** FRT0393F

**Nombre:** Frutillas

**Nombre Científico:** *Fragaria x ananassa*

**Grupo:** Frutas

**SubGrupo:** Frutos del Bosque o Bayas

**Breve Descripción:** Pertenecen a la familia Rosaceae; su fruta es técnicamente conocida como infrutescencia, se forman a partir de la unión de numerosos frutos pequeños que, al juntarse, adquieren apariencia de unidad. Las variedades cultivadas comercialmente son híbridos (*Fragaria x ananassa*).

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Arroyo Leyes, Santa Fe. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Las frutillas cultivadas variedad Camarosa (*Fragaria x ananassa* Duch) se obtuvieron de una plantación en Arroyo Leyes (31 ° 27'0 ? S, 60 ° 40'0 ? W) (Santa Fe, Argentina) durante noviembre de 2009, diciembre de 2010 y Noviembre de 2011. Las frutillas totalmente desarrolladas fueron cosechadas por trabajadores calificados en la etapa de plena madurez (90% de la superficie mostró color rojo). Fueron transportados 40 km directamente desde el campo hasta el laboratorio en Santa Fe. Las características fisicoquímicas de las frutillas fueron: 6.6 ° -8.5 ° Brix (sólidos solubles), pH 3.4 y acidez total: 0.8 mg de ácido cítrico/100 g de peso fresco (PF). De cada lote de Camarosa de frutillas recibido en el laboratorio, se tomaron muestras aleatorias de 500 g. Se retiraron los cálices y los pedúnculos, y luego se lavaron las frutas con agua del grifo, se escurrieron en papel absorbente y se almacenaron a -80 ° C hasta el análisis. Para la determinación del perfil fenólico, se liofilizó una porción de frutillas y se almacenó a -80 ° C.

**Numero de Muestras:** 2

**Origen del dato:** Bibliografica

Van De Velde, F., Tarola, A. M., Güemes, D., & Pirovani, M. E. (2013) Bioactive compounds and antioxidant capacity of Camarosa and Selva strawberries (*Fragaria x ananassa* Duch.). *Foods*, 2(2), 120-131.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteu (Singleton and Rossi, 1965)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PF	295,3000	39,700	SI	NO	9
<b>Método - HPLC</b>							
<b>Flavonoids</b>							
Anthocyanins	Cyanidin	mg/100 g PF	4,4600	0,230	SI	NO	9
	Pelargonidin	mg/100 g PF	25,2000	1,110	SI	NO	9
Flavanols	(+)-Catechin	mg/100 g PF	0,4800	0,090	SI	NO	9
	(-)-Epicatechin	mg/100 g PF	4,0200	0,280	SI	NO	9
Flavonols	Kaempferol	mg/100 g PF	0,0900	0,020	SI	NO	9
	Quercetin	mg/100 g PF	0,3600	0,090	SI	NO	9
	Rutina	mg/100 g PF	0,0900	0,010	SI	NO	9
<b>Phenolic acids</b>							
Hydroxybenzoic acids	Ellagic acid	mg/100 g PF	6,6700	0,460	SI	NO	9
	Gallic acid	mg/100 g PF	14,2800	1,350	SI	NO	9

	<b>Compuestos</b>	<b>Unidades</b>	<b>Media</b>	<b>DE</b>	<b>Material Ref</b>	<b>Inter laboratorio</b>	<b>Repeticiones</b>
Hydroxycinnamic acids	Ferulic acid	mg/100 g PF	3,4400	0,320	SI	NO	9
	p-Coumaric acid	mg/100 g PF	1,6900	0,200	SI	NO	9