



Reporte de Arrope de chañar

Codigo: ALP0398K

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 sin 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 una segunda preparación sin azúcar durante dos horas para obtener un "arrope sin azúcar".

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 Ciocalteu (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PS	220,0000	5,000	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	0,1700	0,010	SI	NO	3
Método - Prior et al., 2010 - Proantocianidinas Totales							
Total proanthocyanidin							
Proanthocyanidins, total	Procyanidin B2 equivalents	mg PB2E/100 g PS	31,0000	4,000	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	3,0000	1,000	SI	NO	3