



## Reporte de Harinas

**Codigo:** ALP0402J

**Nombre:** Harinas

**Nombre Cientifico:**

**Grupo:** Alimentos procesados

**SubGrupo:** Harinas

**Breve Descripcion:** Harina que se obtuvo cuando se congeló a -80 °C, se liofilizó y se molió la pulpa de la baya comestible del arbusto de la familia de las solanáceas. La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** San Javier, Tucuman. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Frutos de *Solanum betaceum* Cav. (cultivar amarillo anaranjado) se recolectaron en el Parque Sierra de San Javier, un área protegida de la Universidad Nacional de Tucumán, Argentina, a 600 m sobre el nivel del mar, durante febrero y marzo de 2014 y 2015. La identidad taxonómica se confirmó en el Instituto Miguel Lillo, Tucumán, utilizando los especímenes de herbario de referencia. Los frutos fueron cosechados manualmente de diferentes plantas según la etapa de maduración. Las etapas de maduración para todas las muestras se seleccionaron de acuerdo con aquellas en las que los frutos se consumen generalmente. Después de la recolección, las frutas se empacaron en un refrigerador portátil hasta que se transportaron al laboratorio (2-3 h). Las frutas frescas se lavaron con agua del grifo y se separaron la piel, la pulpa y las semillas. La pulpa era la porción de tomate que quedaba después de la eliminación de la piel y las fracciones de las semillas. Luego se congeló a -80 °C, se liofilizó y se molió para obtener el polvo. Los polvos se colocaron luego en bolsas de barrera de oxígeno, se envasaron al vacío (Multivac, DZ-400, China) y se almacenaron congelados a -20 °C hasta su análisis.

**Numero de Muestras:** 3

**Origen del dato:** Bibliografica

Orqueda, M. E., Rivas, M., Zampini, I. C., Alberto, M. R., Torres, S., Cuello, S., ... & Isla, M. I. (2017) Chemical and functional characterization of seed, pulp and skin powder from chilito (*Solanum betaceum*), an Argentine native fruit. Phenolic fractions affect key enzymes involved in metabolic syndrome and oxidative stress. *Food chemistry*, 216, 70-79.

### 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 PS	415,2000	4,000	SI	NO	3
<b>Método - HPLC-ESI-MS/MS</b>							
<b>Phenolic acids</b>							
Hydroxycinnamic acids	3-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PS	1324,8000	49,600	SI	NO	3
	Rosmarinic acid	mg/100 g PS	497,8000	6,800	SI	NO	3
<b>Método - Tricloruro de Aluminio (Zhishen, J., Mengcheng, T., &amp; Jianming, W. 1999) - Flavonoides Totales</b>							
<b>Flavonoids</b>							
Flavonols	Quercetin	mg QE/100 g PS	223,8000	2,900	SI	NO	3