



Reporte de Harinas

Codigo: ALP0404J

Nombre: Harinas

Nombre Científico:

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Harinas

Breve Descripción: Harina que se obtuvo cuando se congeló a $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$, se liofilizó y se molieron la piel de la baya comestible del arbusto de la familia de las solanáceas. La piel es lisa, de color rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: San Javier, Tucumán. 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. Luego se congeló a $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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
Método - Folin Ciocalteu (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PS	523,8000	3,000	SI	NO	3
Método - HPLC-ESI-MS/MS							
Phenolic acids							
Hydroxycinnamic acids	3-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PS	1724,1000	80,700	SI	NO	3
	Rosmarinic acid	mg/100 g PS	871,8000	3,500	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	1,0100	0,001	SI	NO	3
Método - Tricloruro de Aluminio (Zhishen, J., Mengcheng, T., & Jianming, W. 1999) - Flavonoides Totales							
Flavones and flavonols							
Flavones and flavonols	Quercetin equivalents	mg QE/100 g PS	265,7000	3,600	SI	NO	3