



Reporte de Chilto o tomate del árbol

Codigo: FRT0476FV

Nombre: Chilto o tomate del árbol

Nombre Cientifico: *Solanum betaceum Cav.*

Grupo: Frutas

SubGrupo: Frutas vegetales

Breve Descripción: Es una baya comestible, ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro. La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas entre 300 y 500.

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. 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 chilto (*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 PF | 88,9200 | 0,000 | 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/100g PF | 20,0000 | 0,000 | SI | NO | 1 |