



Reporte de Ajo

Codigo: VGT0477E

Nombre: Ajo

Nombre Cientifico: *Allium sativum* L.

Grupo: Vegetales

SubGrupo: Ajo

Breve Descripcion: Es una especie clasificada dentro de la familia de las amarilidáceas. Es una planta perene cuyo bulbo, de piel blanca, forma una cabeza dividida en gajos que comúnmente son llamados dientes. Presentan 13 dientes grandes de color rojo violáceo intermedio distribuidos en 2 hojas fértiles con 6 dientes en la primera y 7 en la segunda. Cada uno de los dientes puede dar origen a una nueva planta de ajo.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: La Consulta, Mendoza, Argentina

Manejo de la muestra: SI

Muestras de clon de ajo rojo "Rubi" de la colección de germoplasma de Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) se utilizó en todos los experimentos. El ajo se cultivó en el campo experimental de INTA ubicado en La Consulta, Mendoza, Argentina (33°44'S, 69° 07'W), durante 2013. Los bulbos se cosecharon cuando las hojas se habían secado y luego se curaron por completo. Durante la pos cosecha, los bulbos se almacenaron en condiciones ambientales en cobertizos durante 2 meses. Cuatro kilogramos de clavo de varios bulbos fueron agrupados y pelados. El ajo se picó (usando una prensa de ajo). La muestra de ajo se congeló en nitrógeno líquido y se secó por congelación a -58 ° C durante 72 h bajo vacío (FreeZone 2.5, Freeze Dry Systems, LabConco, Missouri, EE. UU.). El material liofilizado resultante se molió usando un mortero y luego se almacenó a -80°C.

Numero de Muestras: 1

Origen del dato: Bibliografica

Locatelli, D. A., Nazareno, M. A., Fusari, C. M., & Camargo, A. B. (2017) Cooked garlic and antioxidant activity: Correlation with organosulfur compound composition. . Food chemistry, 220, 219-224.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - Folin Ciocalteu (Ismail, et al., 2004) - Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PS	11,2100	2,650	SI	NO	5