



## Reporte de Lechuga mantecosa

**Codigo:** VGT0481A

**Nombre:** Lechuga mantecosa

**Nombre Científico:** *Lactuca sativa var. Lorea*

**Grupo:** Vegetales

**SubGrupo:** Lechuga

**Breve Descripción:** Planta anual de sistema radicular pivotante. Presentan una cabeza laxa, poco compacta, con hojas que pueden ser más o menos redondeadas, alargadas de borde liso dispuestas en forma de roseta, con textura cerosa o mantecosa. Pueden ser del color verde muy claro o verde oscuro. Las variedades son de origen europeo.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Sierra de los Padres, Mar del Plata. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Cabezas de lechuga mantecosa (*Lactuca sativa var. Lorea*) se cultivaron y cosecharon en Sierra de los Padres, Mar del Plata, Argentina, a principios de la primavera de 2011, con una temperatura promedio de 11.9 ° C (Servicio Meteorológico Nacional, 2013). La lechuga se cultivó bajo una cubierta plástica con prácticas convencionales estandarizadas. Las cabezas de lechuga se cosecharon a mano después de alcanzar un tamaño comercializable (aproximadamente 24-30 hojas/cabeza) y se transportaron en 60 minutos al laboratorio. En cada una de las tres pruebas experimentales y para cada índice analizado, se procesaron tres plantas enteras dentro de 1 a 2 h después de la cosecha. En cada planta, se midió los fenoles totales en todos los anillos desde la relación externa hacia la interna. Un anillo estaba constituido por hojas localizadas en el mismo punto de crecimiento de la planta. Cada anillo de lechuga tenía entre dos y cuatro hojas, y el número total de anillos por planta de lechuga era de aproximadamente seis. Se usaron números para identificar cada anillo, comenzando con el número 1, que corresponde a las primeras hojas externas (hojas más viejas), y terminando con el número 6, que corresponde a las hojas internas (hojas más jóvenes). Para el contenido total de fenol, cada anillo se congeló en N2 líquido y se almacenó a -20 ° C hasta el análisis. Para evaluar el perfil fenólico de HPLC, cada zona de la cabeza de lechuga se liofilizó usando un liofilizador (Karaltay Scientific Instruments Co., Ltd., Beijing, China). Los liofilizados se almacenaron a -20 ° C hasta su análisis.

**Numero de Muestras:** 3

**Origen del dato:** Bibliografica

Viacava, G. E., Gonzalez-Aguilar, G., & Roura, S. I. (2014) Determination of phytochemicals and antioxidant activity in butterhead lettuce related to leaf age and position. *Journal of food biochemistry*, 38(3), 352-362.

### 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 PF	44,3700	0,000	SI	NO	3
<b>Método - HPLC</b>								
<b>Phenolic acids</b>								
	Hydroxycinnamic acids	3-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PS	61,0600	0,000	SI	NO	2
		5-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PS	18,5600	0,000	SI	NO	2
		Caffeic acid	mg/100 g PS	0,8250	0,000	SI	NO	2
		Chicoric acid	mg/100 g PS	160,5000	0,000	SI	NO	2