



Reporte de **Tomate andino**

Codigo: FRT0490FV

Nombre: Tomate andino

Nombre Cientifico: *Solanum lycopersicum*

Grupo: Frutas

SubGrupo: Frutas vegetales

Breve Descripción: Es el fruto de la planta herbácea del género *Solanum* que pertenece a la familia de las solanáceas y es nativa del continente americano. Son bayas de color rojo, de forma alargada, con 2 a 3 lóculos (4 a 5 cm de diámetro, 10 a 12 cm de longitud, 100 g) que se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo. Procedencia de Luján, Mendoza; es una selección local de semillas de una variedad San Marzano, originaria de Italia.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Estación Experimental La Consulta INTA, Mendoza. Argentina

Manejo de la muestra: SI

Esta accesión pertenece a *Solanum lycopersicum*. Las plántulas se cultivaron en macetas de 150 ml hasta que se desarrollaron cuatro hojas verdaderas; Luego fueron trasplantados a un campo experimental del Instituto de Horticultura, Universidad Nacional de Cuyo (Mendoza, Argentina, 32° 50´S, 68° 52´W y 900 metros sobre el nivel del mar). La prueba de campo se realizó entre octubre de 2008 y marzo de 2009; las plantas se distribuyeron de acuerdo con un diseño aleatorio de tres, se replica con tres individuos por réplica (9 plantas por accesión). El área experimental se protegió con una malla anti granizo y se regó periódicamente para mantener constante el contenido de agua disponible. En la etapa madura definida por el color y la firmeza, se cosecharon tres frutas por planta de tres plantas individuales alrededor de 60 y 65 días después de la antesis, y se congelaron inmediatamente en nitrógeno líquido y se mantuvieron en tubos de polietileno a -80° C hasta su uso.

Numero de Muestras: 9

Origen del dato: Bibliografica

Di Paola Naranjo, R. D, Otaiza, S., Saragusti, A. C, Baroni, V., Carranza, A. del V, Peralta, I. E, Valle, E. M, Carrari, F., & Asis, R. . (2016)Hydrophilic antioxidants from Andean tomato landraces assessed by their bioactivities in vitro and in vivo. Food chemistry, 206, 146-155. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.03.027.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones	
Método - Folin Ciocalteu (Arnous et al., 2001)- Fenoles Totales								
Total polyphenols								
	Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PF	57,0000	0,000	SI	NO	9
Método - HPLC- DAD ESI MS/MS								
Flavonoids								
	Flavanones	Naringenin	mg/100 g PF	0,2000	0,000	SI	NO	3
	Flavonols	Quercetin 3-O-rutinoside	mg/100 g PF	4,0000	0,000	SI	NO	3
Phenolic acids								
	Hydroxycinnamic acids	3-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PF	2,0000	0,000	SI	NO	3
		4-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PF	0,4000	0,000	SI	NO	3
		5-Caffeoylquinic acid	mg/100 g PF	0,3000	0,000	SI	NO	3
		Ferulic acid	mg/100 g PF	0,1000	0,000	SI	NO	3