



Reporte de **Tomate andino**

Codigo: FRT0496FV

Nombre: Tomate andino

Nombre Científico: *Solanum pimpinellifolium*

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 de grosella roja, de forma globular, uniforme con 2 lóculos (1 cm de diámetro -1 g) que se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo. Procedencia La Libertad, Viru Galunga. Perú.

Codigo LanguaL:

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

Manejo de la muestra: SI

Solanum pimpinellifolium se multiplicaron a partir de semillas enviadas por C. M. Rick Tomato Genetics (Universidad de California, Davis). 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 a -80° C en tubos de polietileno 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 Ciocalteau (Arnous et al., 2001)- Fenoles Totales | | | | | | | |
| Total polyphenols | | | | | | | |
| Polyphenols, total | Galic acid equivalent | mg GAE/100 g PF | 110,0000 | 0,000 | SI | NO | 9 |
| Método - HPLC- DAD ESI MS/MS | | | | | | | |
| Flavonoids | | | | | | | |
| Flavanones | Naringenin | mg/100 g PF | 1,0000 | 0,000 | SI | NO | 3 |
| Flavonols | Quercetin 3-O-rutinoside | mg/100 g PF | 14,0000 | 0,000 | SI | NO | 3 |
| Phenolic acids | | | | | | | |
| Hydroxycinnamic acids | 3-Caffeoylquinic acid | mg/100 g PF | 44,0000 | 0,000 | SI | NO | 3 |
| | 4-Caffeoylquinic acid | mg/100 g PF | 4,0000 | 0,000 | SI | NO | 3 |
| | Ferulic acid | mg/100 g PF | 0,0100 | 0,000 | SI | NO | 3 |