



Reporte de Harinas

Codigo: ALP0503J

Nombre: Harinas

Nombre Cientifico:

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Harinas

Breve Descripcion: Granos, origen vegetal. Se molio una mezcla de granos de las mazorcas recolectadas de cada poblacion y cada ciclo de cultivo (2011/12, 2013/14, 2014/15 y 2015/16) en un molino ciclónico (Cyclotec CT193, Foss, Suzhou). Se obtuvo harina integral (humedad alrededor de 12 a 15% y rango de tamaño de partícula [500 lm) y se almacenó a 4 ° C hasta el análisis químico.

Codigo LanguaL: A0683 A0C0Z B4507 C0133 E0136 F0003 G0003 H0130 J0142 K0003 M0001 N0003 P0024 R0112 Z0001

Lugar de Muestreo:

Manejo de la muestra:

Numero de Muestras:

Origen del dato: Bibliografica

Mansilla, P. S., Bongianino, N. F., Nazar, M. C., & Pérez, G. T.(2021)Agronomic and chemical description of open-pollinated varieties of opaque-2 and purple maize (*Zea mays* L.) adapted to semiarid region of Argentina.Genetic Resources and Crop Evolution, 1-16.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - Folin-Ciocalteu (Lopez-Martinez et al., 2009)-Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PS	960,7800	0,000	N/D	N/D	4
Método - pH Diferencial Lee, J., Durst, R. W., & Wrolstad, R. E., 2005 - Antocianinas Totales							
Total anthocyanins							
Anthocyanins, total	Cyanidin-3-glucoside equivalent	mg C3GE/100 g PS	166,2600	0,000	N/D	N/D	4