**El piquillín, aspectos físicos y sus biocomponentes**

Paci C (1), López AG (1), Zapata R (2), Labuckas DO (1, 3 y 4)

(1) UNC-FCEFyN-UNC-ICTA, av. Vz. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

(2) UNC-FCA- Av. Valparaíso y Félix Marrone. Córdoba Capital, Argentina.

(3) IMBIV- CONICET-FCEFyN-UNC, av. Vz. Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

(4) UNC-FCEFyN- Esc. Biología- Química Orgánica y Productos Naturales, av. Vz Sarsfield 1611, Córdoba Capital, Argentina.

Dirección de e-mail: dilabuckas@unc.edu.ar

RESUMEN

*Condalia microphylla* Cav., conocido popularmente como piquillín, es un arbusto nativo endémico de Argentina; sus frutos (drupas) carnosos son consumidos por las poblaciones locales y constituyen un recurso importante en su dieta. Se lo encuentra en las formaciones leñosas del centro-norte de Argentina, muchas de las cuales que se ven afectadas por el cambio de uso del suelo. Es un fruto pequeño y se encuentra incluido en el Código Alimentario Argentino, sin embargo, son escasos los datos relacionados a sus características físicas y composición químico-nutricional. En este trabajo se propone contribuir al conocimiento de esta especie nativa para su revalorización. En las formaciones naturales ubicadas en el departamento San Javier (NO de Córdoba), se evaluaron aspectos físicos de las plantas y químicos de los frutos de piquillín. Se colectaron frutos maduros y clasificaron por color. Los frutos fueron acondicionados y llevados al laboratorio donde se separaron en semillas y pulpas, Estas fracciones fueron sometidas a diferentes evaluaciones físicas y químicas considerando tamaño, masa, contenido de biocomponentes y el valor nutricional. Los resultados muestran que la altura de las plantas en las poblaciones estudiadas osciló entre 1,25m y 1,6m sus ramas son espinescentes con hojas pequeñas y alternas en acuerdo con los registros botánicos de la especie. Respecto a frutos, en todas las muestran resultaron uniseminados y su masa osciló entre 0,21g y 0,5 g; las semillas son pequeñas y su masa (0,3g) fue similar para la de los frutos de distinto color. En la composición químico-nutricional de las semillas es mayoritaria la fracción de los carbohidratos (70%), le siguen los lípidos (13%) y las proteínas (4%); determinándose un alto valor alimenticio y energético. En las pulpas, también predominan los carbohidratos (78%), lípidos (14%) y proteínas (2-4%); el valor energético supera las 450 kcal/100g de pulpa. El contenido de Fenoles Totales fue menor (p<0,05) en la pulpa de frutos rojos, en tanto que el de pulpas de frutos negros fue similar al de los amarillos (p<0,05); los extractos hidroalcohólicos de todas las muestras poseen poder reductor o capacidad antioxidante. Las imágenes de microscopía electrónica de la cara interna de los epicarpios (frutos rojo, amarillo o negro) revelaron diferencias en el patrón de distribución del relieve. En cuanto al contenido relativo de los elementos químicos analizados en las pulpas, se encontró abundancia de carbono y de oxígeno que se atribuye tanto a los macrocomponentes orgánicos como a los componentes menores presentes en las muestras. Se concluye que los frutos de piquillín contienen biocomponentes de interés, representan una importante fuente de nutrientes y pueden ser considerados como materia prima para diferentes tipos de elaboraciones, con potenciales aplicaciones alimenticias. Estos resultados fundamentan el valor para preservar y proteger esta especie y los ecosistemas donde se desarrolla.

Agradecimientos: SECYT UNC (proyecto CONSOLIDAR 2018-2021)

Palabras clave: Piquillín, drupa, valor nutritivo, especie nativa.