



Chañar: estudio del contenido de fenoles en dos variedades de *Geoffroea decorticans* (var. *decorticans* y var. *subtropicalis*)

¹Coscarello E.N.; ¹Gómez Castro M. L.; ¹Larregain C.C.; ³Fabbroni M.; ¹Aguerre R.J.; ^{1,2}Fortunato R.H.

¹Escuela Superior de Ingeniería, Informática y Cs. Agroalimentarias. Universidad de Morón.

²Instituto Darwinion

³Facultad de Ciencias Naturales. Universidad Nacional de Salta.

El Chañar (*Geoffroea decorticans*) es un árbol, que cuando crece en bosquecillos es arbustivo, caducifolio, típico del Dominio Chaqueño, especialmente de las regiones del Monte y Chaqueña. Crece en bosques tropicales estacionalmente secos e interandinos en el SW de Perú hasta el N de la Prov. de Río Negro en Argentina: 0- 2800 msnm. El fruto, carnosos y dulce, desde las culturas prehispánicas tiene conocido uso alimenticio, siendo el abastecimiento a partir de poblaciones silvestres, sin un manejo productivo frutícola. La cosecha, se efectúa manualmente en el ámbito rural: niños-mujeres o familias. Las ramas son sacudidas y los frutos son recolectados del suelo, no son tomados maduros del árbol. Los pobladores, los consumen crudos, tostados o elaborados como el producto regional arrope. Con el objetivo de evaluar los componentes nutraceuticos a nivel distributivo, en esta primera contribución, se ha analizado en las dos variedades de Chañar: *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart var. *decorticans* y var. *subtropicalis* (Lillo) Burkart, el contenido de fenoles en frutos de poblaciones recolectadas de la provincia de Salta (Feb. 2022). Este estudio se efectuó utilizando el método de Folin Ciocalteu. A través de la morfología, incluido el desprendimiento de corteza, altura del árbol, y tipo de propagación a campo, se diferenciaron las variedades, y se compararon según la altura en metros sobre el nivel del mar y el clima de la región. El fruto de *Geoffroea decorticans* var. *decorticans* en Salta capital a 1152 msnm, su contenido de fenoles fue de $4,31 \pm 0,78$ mg de ácido tánico por g de fruto seco. En Tartagal a 345 msnm, el contenido de fenoles fue de $1,48 \pm 0,72$ mg de ácido tánico por g de fruto seco. El fruto de *Geoffroea decorticans* var. *subtropicalis* en General Güemes a 734 msnm, su contenido de fenoles fue de $4,10 \pm 0,40$ mg de ácido tánico por g de fruto seco, en Campo Durán a 494 msnm, el contenido de fenoles fue de $1,54 \pm 0,99$ mg de ácido tánico por g de fruto seco. En lugares de menor altura y de clima más cálido, encontramos valores más bajos de fenoles en los frutos, que en lugares de mayor altura. Esto puede ser consecuencia de la defensa de la planta a un clima más hostil, o de la maduración del fruto, debido a la incidencia de la luz, por la diferencia de altura.

Palabras claves: Chañar en la Provincia de Salta, Argentina. Contenidos de fenoles en frutos del chañar. *Geoffroea decorticans* (var. *decorticans* y var. *subtropicalis*)