**Relevamiento del contenido de antocianinas y su estabilidad durante el almacenamiento en mermeladas de sauco de la Patagonia**

Busso Casati C (1), Sánchez V (1), Baeza R (1), Valverde A (1), Chirife J (1)

1. Pontificia Universidad Católica Argentina, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias, Av. Moreau de Justo 1600, CABA, Argentina.

Dirección de e-mail: rosa\_baeza@uca.edu.ar

Los polifenoles y en particular sustancias como las antocianinas, son considerados compuestos bioactivos que están relacionados a la prevención de ciertas enfermedades por sus propiedades antioxidantes. Los frutos rojos como el sauco, casis, mora entre otros, presentan altos contenidos de antocianinas en comparación con otros alimentos, en nuestro país se cultivan mayormente en la Patagonia. Las mermeladas/dulces de sauco constituyen una de las formas más comunes de consumo de esta fruta y sus compuestos bioactivos. Existen muy pocas referencias sobre el contenido real de antocianos en mermeladas de sauco. El objetivo del presente trabajo fue realizar un relevamiento del contenido de antocianinas monoméricas totales (AMT) y su estabilidad en almacenaje acelerado (38 ºC) de varias marcas de mermeladas provenientes de Rio Negro y Chubut. Se analizaron 15 muestras de productos comerciales, incluyendo productos formulados con sacarosa, JMAF y edulcorantes no nutritivos. El contenido de antocianinas monoméricas (AMT) se determinó por el método de pH diferencial utilizando extracto alcohólicos de los sistemas, el color (parámetros CIEL\*a\*b\*) se midió con un espectrofotómetro Minolta CM-600d. Además se determinó pH, aw y °Brix. Según lo esperado se encontró una correlación inversa entre los °Brix y aw, y la curva encontrada se puede describir razonablemente con la ecuación de Norrish con un K de 6.47. Se encontró una diferencia muy importante entre los contenidos iniciales de antocianinas de los diferentes dulces, ya que variaron entre 2.6 a 55 mg AMT/ 100 g de dulce. En la gran mayoría de las muestras el contenido oscilaba entre 12-50 mg AMT/100 g aproximadamente; sin embargo 3 muestras tenían valores muy bajos inferiores a 4 mg. Para estudiar el comportamiento durante el almacenamiento a 38 °C se seleccionaron 4 muestras de diferente pH, aw y contenido inicial de AMT. Además se realizó un estudio adicionando un polvo de sauco liofilizado, que permitió aumentar el contenido inicial de AMT a más de 17 mg/ 100 g iniciales. Al cabo de 45 días de almacenamiento, todas las muestras presentaron un descenso significativo en la concentración de AMT. La retención de antocianinas osciló entre 26 y 58% respecto del contenido inicial. Se observó un efecto significativo de la aw en la estabilidad de las AMT: las muestras con menor aw (menor a 0.77) mostraron una mayor retención, entre 43 y 58% mientras que las muestras con aw mayor (entre 0.84 y 0.86) mostraron una retención entre 26 y 34%. Los parámetros de color de los dulces almacenados (a\* y b\*) solo variaron levemente en comparación con la variación de AMT. Se verificó una gran dispersión en el contenido de antocianinas en las mermeladas y dulces comerciales analizados, algunos de ellos con valores muy bajos comparados con el contenido en la fruta natural.

Palabras Clave: frutos rojos, dulces, polifenoles, color.