**Extracto de hojas de *Salvia microphylla* como sustituto de ácido ascórbico para la preservación de puré de manzana.**

Melchior MS (1), Sortino SI(1,2), Guisolis AP (1,2,3)

(1) Facultad de Agronomía, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (FAA-UNCPBA), Azul, Buenos Aires, Argentina

(2) Grupo Calidad y Agregado de Valor a Alimentos (CAVA), Centro Regional de Estudios Sistémicos de Cadenas Agroalimentarias (CRESCA). UNCPBA

(3) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Dirección de e-mail: andreag@azul.faa.unicen.edu.ar

En la actualidad, los consumidores han incorporado alimentos listos para consumir a su dieta debido al menor tiempo disponible para su elaboración. Asimismo, se buscan alimentos con elevado aporte nutricional y, preferentemente, con aditivos naturales. Las frutas se caracterizan por su alto contenido de agua, vitaminas, fibra y oligoelementos. La manzana, en especial, es la fruta que más se vende en el mundo, y se puede consumir tanto fresca como procesada (purés, jugos, etc.). El puré de manzana se comercializa con el agregado de ácido ascórbico como único aditivo con la función de proporcionarle capacidad antioxidante. Por su parte, la Salvia es una planta aromática de fácil cultivo, con amplias propiedades benéficas para la salud, es antiinflamatoria, antioxidante y antimicrobiana. En el presente trabajo se evaluó el efecto del agregado de un extracto alcohólico de *Salvia microphylla* a un puré de manzana -*Malus domestica Var. Fuji*- como sustituto del ácido ascórbico (AAsc). Las manzanas se obtuvieron en un comercio local, las hojas de *Salvia microphylla* fueron cosechadas en el Jardín Botánico y los análisis se realizaron en el laboratorio del Área Química de la Facultad de Agronomía (FAA-UNCPBA), ubicada en Azul provincia de Buenos Aires. El extracto se preparó cubriendo las hojas secas con alcohol etílico 95%v/v en una relación 1:10 y se lo sonicó durante 1 h. Cabe mencionar que, en trabajos previos, se evaluó el extracto de Salvia, demostrando ser un producto natural con elevada actividad antioxidante y antimicrobiana. Las muestras de manzana fueron lavadas, peladas, trituradas individualmente y divididas en dos grupos: al primer grupo se le adicionó 10 mL del extracto alcohólico y al segundo 20 mg AAsc cada 100 g de puré, respectivamente. Los ensayos se realizaron por triplicado a las 0 (H0), 8 (H8), 24 (H24) y 36 (H36) horas y se analizó mediante modelos lineales generales (Infostat 2020p). Las variables analizadas fueron: Fenoles totales (FT), Capacidad antioxidante por DPPH (CAD) y FRAP (CAF), acidez titulable (AT) y recuento de Hongos y Levaduras (HyL). Los resultados obtenidos indican que para las variables FT y CAF, MT superan significativamente a MC en 63% y 44%, respectivamente. Para ambos tratamientos, en AT, CAD y HyL no presentan diferencias significativas. A partir de estos resultados se puede indicar que el extracto de *Salvia microphylla* resulta una buena alternativa natural como reemplazo de aditivos químicos como es el AAsc ya que mantiene la calidad del alimento.

Las autoras del trabajo agradecen a la Dra. Karina Nesprias, Directora del Proyecto de investigación acreditado en el que se enmarca el desarrollo del trabajo.

Palabras clave: Calidad, aditivo químico, extracto natural, *Malus domestica*