**Variación de la apariencia y composición nutricional de frutos de “Sacha Pera” (*Acanthosyris falcata* Griseb.) en bosques chaqueños.**

Castro DC (1,3), Ceruti RJ (2), Vignatti CI (2,3), Piagentini AM (2), Pirovani ME (2)

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral, Kreder 2805, Esperanza, Santa Fe, Argentina.

(2) Instituto de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, 1 de mayo 3250, Santa Fe, Argentina.

(3) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Santa Fe, Argentina.

dcastro@fca.unl.edu.ar

Los bosques de Argentina poseen una diversidad de especies frutales de gran valor para la bioeconomía, cuyo aprovechamiento podría generar ingresos en determinadas economías regionales. Una de las limitantes para el aprovechamiento de estos recursos es su sub-valoración económica, producto de la falta de conocimiento de diversos aspectos relacionados con su potencial agronómico, como la calidad de los frutos. A pesar de que los frutos de “Sacha pera” (*A. falcata*) son consumidos por pobladores rurales del bosque chaqueño desde tiempos precolombinos, no existen estudios sobre su calidad.

El presente trabajo tiene por objetivo evaluar la variabilidad en la apariencia y valor nutricional de los frutos de “Sacha pera” cosechados en 8 poblaciones naturales distribuidas en el bosque chaqueño. Para ello se realizó una cosecha de frutos maduros de al menos 5 plantas por población separadas entre sí al menos 100 m, y posteriormente se analizó la apariencia (calibre, peso, porcentaje de jugo, relación calibre/altura, porcentaje de pulpa y dureza de la pulpa) y el valor nutricional (contenido de humedad, proteínas, grasas, cenizas y fibras). Se realizó un MANOVA con las variables de apariencia y valor nutricional por separado para evaluar el efecto de la población de procedencia. Se observaron diferencias en la apariencia debidas a la población, distinguiéndose 3 grupos, definidos principalmente por el calibre (24 mm, 21 mm, 17 mm), el peso (8,6 g, 5,9 g, 3,3 g), porcentaje de jugo (50,0; 41,8; 35,5) y porcentaje de pulpa (76,1; 72,9; 62,0) de los frutos. Las diferencias observadas en estos atributos pueden deberse al gran impacto del ambiente y la carga de frutos sobre la acumulación y partición de biomasa en los frutos. Por otra parte, los valores de dureza (19-21 shores) y sólidos solubles totales (28,6-34,6 ºBrix) no mostraron una tendencia clara entre poblaciones. Esta falta de tendencia puede deberse a que todos los frutos fueron cosechados en el mismo tono de color (amarillo), y, por lo tanto, a un nivel de madurez similar. En cuanto al valor nutricional no hubo diferencias entre poblaciones en el contenido de proteínas (11,5 ± 0,8 %), grasas (0,90 ± 0,07 %), cenizas (1,7 ± 0,1 %) y fibra bruta (4,1 ± 0,7 %). Se observaron dos grupos de poblaciones con contenido de humedad claramente diferentes (46% vs 67%).

En conclusión, los frutos de “Sacha pera” presentan un peso, calibre y porcentaje de pulpa similar al de *berries* comercializados ampliamente en Argentina. Se destaca el elevado contenido de azúcares solubles, expresados en su elevado contenido de grados Brix. El consumo diario de 100 g de porción comestible de “Sacha pera” proveería el 24% de la ingesta recomendada de proteínas y el 14% de la ingesta recomendada de fibras para adultos. Resta evaluar el valor nutricional de las semillas, ya que pueden ser consumidas como “frutos secos”. El efecto significativo de la población en las variables de apariencia indica la importancia de este parámetro para programas de conservación y mejora de la especie.

Palabras Clave: Saucillo, calidad de frutos, PFNM, valorización