**Caracterización y obtención de aceite a partir de grasa de yacaré overo para su uso como suplemento alimentario**

González MA (1), Valli F (2,3), Vera Candioti L (1,2), Mazzarati M (3), Leiva P (2,3), Piña C (2,3), Simoncini M (2,3)

(1) Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas-Universidad Nacional del Litoral. Ciudad Universitaria. Paraje el Pozo S/N. Santa Fe. Santa Fe. Argentina

(2) CONICET. Santa Fe. Santa Fe. Argentina

(3)CICyTTP-CONICET/ UADER Diamante. Entre Ríos. Argentina

[maidagon@fbcb.unl.edu.ar](mailto:maidagon@fbcb.unl.edu.ar)

En Argentina, el Proyecto Yacaré tiene como objetivo conservar el yacaré overo (*Caiman latirostris*-CL) a través de su uso sustentable como recurso renovable. Su cuero es apreciado en la industria de la moda. La utilización de la carne como fuente de proteína animal de altas calidades debidas a su contenido en ácidos grasos (AG) esenciales resulta de importancia para la nutrición humana. La grasa generalmente se descarta porque no tiene valor comercial, lo que aumenta la contaminación ambiental y elimina una fuente potencial de valiosos aceites naturales. El objetivo fue la extracción de aceite de la grasa de CL, su caracterización química y microbiológica, así como también la aceptabilidad del mismo para su uso como suplemento dietario. Para la aceptabilidad del aceite se utilizó un grupo de 100 consumidores y los resultados se expresaron en una escala hedónica del 1 al 9, siendo 9 la más aceptada. Se evaluaron cuatro métodos de extracción de aceite basados ​​en extracción por solvente y fusión. En el aceite extraído se determinó el índice de aterogenicidad (IA), el índice de trombogenicidad (IT) y la presencia de bacterias aerobias mesófilas y coliformes, *Escherichia coli* y *Salmonella*. Se realizó el análisis de datos mediante ANOVA. El método de extracción seleccionado (fusión a 80 ºC) presentó un excelente rendimiento (89 % p/p) y mediante cromatografía de gases se determinó que el contenido de AG no cambia después del calentamiento. El aceite obtenido contiene AG de alta calidad nutricional como el ácido oleico (34%), ácido linoleico (30%) y ácido α-linolénico (2%). El IA fue 0,29 y el IT fue 0,47. El aceite no contenía disolventes orgánicos ni carga microbiana. Se determinó el tiempo de vida útil, almacenando el aceite a 25 ⁰C durante 4 meses y registrando periódicamente indicadores químicos relacionados con su calidad (índice de peróxido, acidez y anisidina). Luego de este periodo el aceite mantuvo inalteradas sus propiedades fisicoquímicas y calidad nutricional, evidenciando una excelente estabilidad oxidativa. Esto puede estar relacionado con la presencia de compuestos con actividad antioxidante (sustancias reductoras-Folin-Ciocalteau y captadoras de radicales libres -método DPPH), elevando de esta manera su resistencia a la oxidación e incrementando su vida útil. La aceptabilidad fue de 8,1 ± 1,3, lo que indica que fue altamente aceptado por los consumidores. Por su excelente calidad nutricional, el aceite obtenido de la grasa del CL podría ser utilizado para la nutrición humana.

Palabras Clave: suplemento alimentario, aceite de yacaré, nutrición humana.