**Compuestos bioactivos, actividad antioxidante y color superficial de**

**Matrices vegetales en polvo (arándano, rosa mosqueta y hoja de yacón)**

Namor F, Villano M, Milanesi I, Pellegrina M, Rosales J, Paulino C, Ochoa M

Facultad Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional del Comahue. 25 de mayo 113, Villa Regina, Rio Negro, Argentina.

facundo.namor@facta.uncoma.edu.ar

La ingesta de compuestos bioactivos es un factor importante para la protección de la salud, ya que contribuye eficientemente a disminuir los riesgos de patologías diversas (cáncer, enfermedades cardíacas, etc.). La tendencia actual de los consumidores a adquirir alimentos con alta calidad, valor funcional y nutritivo está haciendo que las industrias desarrollen tecnologías capaces de combinar estas propiedades con la seguridad alimentaria. El objetivo general de este trabajo fue la caracterización funcional y evaluación del color superficial de polvos de arándano, yacón y rosa mosqueta, como ingredientes para la preparación de alimentos. Las matrices estudiadas mostraron concentraciones significativas de compuestos bioactivos e índice de actividad antioxidante comparable con el de sustancias reconocidas por su poder antioxidante. El polvo de rosa mosqueta se destaca por su elevado contenido de fenoles totales, presentando un índice de actividad antioxidante comparable a compuestos de probado poder antirradicalario como el ácido ferúlico. En cuanto al contenido de potasio, el mayor valor lo obtuvo el polvo de Yacón, seguido por la rosa mosqueta y el arándano. Los valores son elevados, si se considera que la ingesta diaria recomendada por FAO es de 3510 mg por día y que el consumo de este mineral es escaso en la población. El polvo de arándano contribuiría a aumentar los compuestos bioactivos por su alto contenido en Fenoles totales y aportar un color y aroma característico a los productos. El color se evaluó con los parámetros triestímulo del espacio de color CIELAB. Los polvos de rosa mosqueta y arándano presentan un matiz de color correspondiente al primer cuadrante del sólido de color. El polvo de arándano es más oscuro, con predominancia de púrpuras. La rosa mosqueta muestra una tonalidad rojiza-anaranjada presentando la mayor luminosidad, lo que impacta en la viveza del anaranjado final que presenta la matriz. En el caso de yacón, presenta un valor de ángulo hue correspondiente al segundo cuadrante, es decir tonalidades verdes. Las materias primas proveen antioxidantes, y minerales, que podrían transferirse al producto final, clasificándolo como un alimento funcional que puede ser consumido por un amplio grupo de personas. Actualmente en el mercado argentino no se encuentran disponibles productos de características similares, existe entonces una oportunidad de agregar valor a la producción local (yacón, berries, rosa mosqueta), elaborando alimentos funcionales que permitan conseguir efectos beneficiosos en la salud de los consumidores.

Palabras clave: fenoles totales, flavonoides, índice actividad antioxidante, minerales