**Control de calidad botánico de cuatro especias comercializadas en San Salvador de Jujuy y su rol en la gastronomía andina**

Quispe MA(1), Vignale ND(1, 2), Lambaré AD(1,2)

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Alberdi 47, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

(2) Grupo de Etnobiología y Micrografía Aplicada (GEMA), Instituto de Ecorregiones Andinas (INECOA), UNJu-CONICET, Av. Bolivia 1239, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

[micaelaandreaquispe@gmail.com](mailto:micaelaandreaquispe@gmail.com)

Se presentan resultados de un estudio que considera dos enfoques metodológicos: micrográfico- etnobotánico como experiencia de interacción, complementación y proyecciones en futuros trabajos. El objetivo de este estudio fue definir la calidad botánica de las especias estudiadas y establecer el rol que cumplen como aditivo en la comida regional. Se adquirieron un total de 17 muestras: (6) de “azafrán” Croccus sativus L. (Iridaceae), (5) de “canela”, Cinnamomum verum J. Presl (Lauraceae), (3) de “clavo de olor” Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M. Perry (Myrtaceae) y (3) de “nuez moscada” Myristica fragrans Houtt., (Myristicaceae). Se aplicó el método micrográfico a cada una de las muestras para el control de calidad botánica, comenzando por la observación macroscópica que define la separación de los elementos componentes de cada una. Las técnicas etnobotánicas fueron observación participante, entrevistas semiestructuras y el empleo de un Muestrario de referencia, que incluye un ejemplo de cada una de las distintas presentaciones de los condimentos en el comercio (órganos enteros o trozados y/o pulverizados). El propósito de su empleo consistió en exponer las muestras o productos al entrevistado para su identificación visual al momento de realizar las entrevistas. Según los resultados obtenidos mediante microscopia aplicada podemos concluir que la única especie que presentó calidad botánica en todas las muestras analizadas fue la “nuez moscada”. Los demás productos como el “azafrán” y “canela” presentaron genuinidad en un número importante de muestras (67%) y (60%) respectivamente, representando el porcentaje restante en ambos casos contaminación. La presencia de material extraño presente en las muestras de “clavo de olor” representados por pedúnculos florales (16 %) y esclereidas resultaron indicativas de disminución de sus cualidades alimenticias. Se consideran las especificaciones establecidas por el Código Alimentario Argentino. Las entrevistas permitieron conocer el condimento más empleado en la cocina, la “canela” (34%), seguida por el “azafrán de la india” o “cúrcuma” (*Curcuma longa* L.*)* (28%) - especie no abordada en el presente estudio, que se incluye en virtud de compartir su denominación común como “azafrán” - el “clavo de olor” (26%) y la “nuez moscada”(12%). “Azafrán de la India” y “nuez moscada” son los condimentos frecuentemente utilizados en preparaciones saladas de comidas (picante de pollo, salsa blanca y arroz). Asimismo, “clavo de olor” y “canela” constituyen saborizantes de postres y bebidas. Cuando se analizó sobre el uso de estos condimentos en la elaboración de platos típicos de Jujuy, se obtuvo como resultado que “azafrán de la india” o “cúrcuma” es el condimento más empleado en la elaboración de empanadas y picante de pollo y “clavo de olor” y “canela” en la preparación de anchi, un postre típico regional, referencias indicativas que sustentan su incorporación y permanencia en la cocina andina.

Palabras Clave: Etnobotánica, Muestrario, Bromatología.