**Tiempos de secado durante la deshidratación de Hongos comestibles silvestres del género *Cyttaria* spp del bosque Andino Patagónico**

Arias Y (1), Ohaco E (2), Andrés S (3), Barroetaveña C (1)

(1) Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico, Ruta Nacional 259 Km 16, 24, Esquel, Chubut, Argentina.

(2) Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos UNCo, 25 de Mayo y Reconquista, Villa Regina, Río Negro, Argentina.

(3) Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos, calle 47 esquina 116, La Plata, Buenos Aires, Argentina.

yarias@correociefap.org.ar; cbarroetavena@correociefap.org.ar; scandres@biol.unlp.edu.ar ; ohacoelizabeth@hotmail.com

Los hongos endémicos del género *Cyttaria,* parásitos obligados de *Nothofagus* spp. y por ello no cultivables, constituyen un recurso comestible ampliamente distribuido en la Patagonia andina, con extenso registro de uso ancestral y actual. Ofrecen un elevado aporte nutricional y diversas sustancias bioactivas. Además del bajo contenido de calorías, grasas y sodio, tienen un alto contenido de proteínas con aminoácidos esenciales. Las paredes celulares de sus estromas están conformadas por β-glucanos y carecen de quitina (como la mayoría de los hongos), presentando buen rendimiento de β(1–3) glucanos con efecto de gel, obtenido por extracción alcalina. La utilización de este recurso silvestre, de aparición abundante pero estrictamente estacional, requiere poner a punto estrategias de conservación postcosecha que preserven su calidad y propiedades. El objetivo de este trabajo es evaluar el efecto de la temperatura de secado sobre la deshidratación de las especies *Cyttaria hookeri* y *Cyttaria darwinii*. El secado se efectuó en estufa, con una velocidad de aire de 0,8 m/seg, 7 % de humedad relativa y a distintas temperaturas: 50, 60 y 70 °C. Las pérdidas de peso de las muestras parcialmente deshidratadas se obtuvieron por pesada discontinua. El peso seco de las muestras se determinó secándolas hasta peso constante en una estufa de aire forzado a 105 °C. Tomando una humedad relativa fija elegida en base al mínimo valor compartido en las tres temperaturas por ambas especies, con valor Xr 0,18 (humedad en base seca/ humedad en base seca inicial), *C. hookeri* a presentó los siguientes tiempos de secado: 8,33 h, 5,48 h, 4,1 h para T 50, 60 y 70 °C, respectivamente. Para *C. darwini* los tiempos de secado fueron 4,66 h, 3,1 h, 3,1h para T 50, 60 y 70 °C, respectivamente. Las curvas se ajustaron a una regresión lineal para modelar y predecir tiempos. La determinación de humedad de la muestra fresca fue 66,32% para *C. hookeri* y 80,43% para *C. darwini*. La sequedad promedio final a 50, 60 y 70°C fue de 72,64%, 80%, 85,60% y 86,85%, 93%, 93% para *C. hookeri* y *C. darwini*, respectivamente. Para ambas especies la deshidratación fue directamente proporcional al aumento de temperatura. Para *C. darwini* la deshidratación a las diferentes temperaturas ocurre en un tiempo más corto que *C. hookeri* y no presentó diferencias entre los 60 y 70 °C. En base a estos resultados la temperatura óptima de secado en función del tiempo es a 70°C para *C. hookeri* y 60°C para *C. darwini*. El desafío será continuar ajustando las variables para desarrollar un protocolo de deshidratado adecuado y así lograr un producto estable, analizando además los efectos de la temperatura en la composición nutricional y química de los mismos.

Palabras Clave: *Cyttaria* spp, hongos comestibles silvestres, deshidratado.