# Propiedades fisicoquímicas de goma extraída del fruto de *Lithraea molleoides*

Becerra F (1, 2), Garro M F (1), Filippa Mauricio (1), Masuelli M (2)

### (1) FQByF-Universidad Nacional de San Luis, San Luis, Argentina.

### (2) INFAP-CONICET y FQByF-UNSL, San Luis, Argentina.

Dirección de e-mail: [masuelli@unsl.edu.ar](mailto:masuelli@unsl.edu.ar)

*Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. (Anacardiaceae), llamada popularmente “molle”, “molle de beber”, “molle blanco”, “molle dulce”, “chichita” crece en la región fitogeográfica del chaco austral y específicamente nuestro estudio se centra en la provincia de San Luis. La extracción y purificación de polisacáridos posee una potencialidad económica muy destacada, y estos tienen aplicaciones como espesantes, formadores de películas biodegradables, gelificantes, etc. En este estudio realizamos la extracción térmica de polisacáridos del fruto completo a 80°C para luego precipitarlos con etanol en relación 70/30. Este es secado a 60°C y finalmente molido. La goma, así obtenida, presenta un rendimiento del 6%, absorbancia a 276nm, tensión superficial de 60 dyn/cm, 1,5°Brix para una solución de 0,04% en peso, cuya actividad óptica es de dextrógira de 34,45°. La viscosidad intrínseca es de 22,83 ml/g usando el método de Huggins. Si bien estos son datos preliminares esta novedosa goma extraída de *Lithraea molleoides* tiene una gran potencialidad en la ciencia de los alimentos y posibles aplicaciones en la industria alimentaria.

Palabras Clave: Goma de Lithraea, método de Huggins, viscosidad intrínseca.