**Descartes de la producción de kiwi: factores que afectan su aprovechamiento como alimento funcional**

Baeza MC (1)\*, Blanco C (1)\*, Fasciglione G (1), David A (2), Yommi AK (2)

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Univ. Nacional de Mar del Plata, Balcarce, Bs. As., Argentina. \*Ambas autoras participaron en igual medida en el trabajo.

(2) INTA Estación Experimental Agropecuaria Balcarce. Balcarce, Bs. As., Argentina.

mbaeza@mdp.edu.ar

Los descartes de frutas y hortalizas generados en el proceso productivo superan el 30%. En la producción de kiwi se registran valores menores, aunque considerando que el cultivo se encuentra en plena expansión, se espera un aumento del volumen en los próximos años. Los frutos demasiado pequeños, o con deficiencias en su apariencia, a los que se clasifica como descarte, podrían aprovecharse como fuente de compuestos antioxidantes. Una forma de recuperación podría ser la producción de polvos deshidratados para ser agregados a diversos alimentos. En este trabajo se evaluó el contenido de compuestos antioxidantes y la capacidad antioxidante total (CA) en polvos deshidratados obtenidos de frutos de kiwi descarte de diferentes procedencias y tiempos de almacenamiento poscosecha. Además, se evaluó la pérdida de la CA debida al tratamiento térmico (TT). Se tomaron muestras del cultivar ‘Hayward’ de tres establecimientos productivos del sudeste bonaerense (Prod1, Prod2 y Prod3) a la cosecha y luego de 1 y 5 meses de almacenamiento en frío, momentos en los que se generan mayores volúmenes de descarte. Se prepararon polvos a partir de rodajas de kiwi con su piel y deshidratadas por secado convectivo a 35°C. Se determinó el contenido de ácido ascórbico (AAsc) (método del 2,6-diclorofenol-indofenol), fenoles totales (FT) (método de Folin-Ciocalteu) y la CA mediante los ensayos colorimétricos de DPPH, FRAP y ABTS. El AAsc y los FT variaron según la procedencia, pero no según el momento en el que se recuperaron los descartes. En ambos casos, el Prod2 presentó un contenido 24% y 16% mayor que el resto, respectivamente (528 mg.ác.ascórb./100gPS y 712 mg.equiv.ác.gálico/100gPS). Las pérdidas generadas por el TT variaron del 14% a 24% para AAsc, mientras que, para FT, solo registraron pérdidas para una de las procedencias (15%). El momento de selección y la procedencia de los frutos mostraron efectos más complejos en los índices de CA (DPPH, FRAP y ABTS). Para DPPH, los mejores deshidratados se obtuvieron luego de un mes de almacenamiento con valores que llegaron a 3259 μmol.equiv.trolox/100gPS. Las pérdidas de CA (DPPH) asociadas al TT, variaron ampliamente (1% al 30%) entre productores. Para FRAP y ABTS, los valores medios se vieron afectados por las procedencias, aunque dependiendo del momento de selección. En términos generales, al considerar todas las variables evaluadas en conjunto, éstas se vieron más influenciadas por la procedencia que por el momento de selección. Esto permitiría la recuperación del descarte en cualquier momento de la poscosecha. Además, el ambiente y/o el manejo agronómico influyeron tanto en el contenido como en el tipo de compuestos bioactivos que se acumulan en el fruto, por lo que estos factores tendrían una mayor preponderancia para decidir qué frutos recuperar. Para el aprovechamiento del descarte como deshidratados, será necesario profundizar en la caracterización de los perfiles de compuestos fenólicos, de modo de identificar aquellos que mejor resisten los TT y que podrían resultar de mayor interés nutricional.

Palabras clave: descarte, *Actinidia chinensis* var. *deliciosa*, agregado de valor, ácido ascórbico, fenoles totales

Financiado por: proyecto INTA 2019-PE-E7-I150-001; UNMDP AGR635/20 y AGR689/22.