**Evaluación del potencial antioxidante de polvos deshidratados generados a partir de frutos descarte de kiwi**

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

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Univ. Nacional de Mar del Plata, Balcarce, Bs. As., Argentina.

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

mbaeza@mdp.edu.ar

Con el objetivo de mejorar la calidad nutricional, cada vez más estudios están orientados a la incorporación de compuestos bioactivos para enriquecer diversos alimentos. En el sudeste bonaerense, principal región productora de kiwi del país, se descartan aproximadamente 50 t.año-1 de esta fruta, siendo en su mayor parte, frutos sanos pero de un calibre pequeño que es no apto para comercializar. Este descarte podría resultar un recurso atractivo para recuperar sustancias bioactivas. El objetivo de esta investigación fue evaluar polvos deshidratados obtenidos a partir del descarte de kiwi como fuente natural de antioxidantes. Se obtuvieron muestras del cultivar ‘Hayward’ (*Actinidia chinensis* var. *deliciosa*), al momento de la cosecha, de tres establecimientos productivos representativos de la región. De cada procedencia, se tomaron 3 muestras de 10 frutos cada una. Se prepararon polvos a partir de rodajas de kiwi (con y sin piel) deshidratadas por secado convectivo a 35°C. Se determinó el contenido de ácido ascórbico (AAsc), fenoles totales (FT) y la capacidad antioxidante mediante los ensayos colorimétricos de DPPH (CA-DPPH) y ABTS (CA-ABTS) en los polvos obtenidos (con piel: PCP y sin piel: PSP). Los PCP presentaron un 18% más de FT (653 ± 9 mg equiv ác. gálico/100g peso seco) respecto a los PSP y similar contenido de AAsc (promedio: 453±11 mg/100g peso seco). Se detectaron diferencias significativas en el contenido de FT y AAsc debido a la procedencia de los frutos, posiblemente asociado a un efecto del ambiente y del manejo productivo. Los resultados de CA-DPPH y CA-ABTS muestran patrones de variación diferentes, por lo que cada metodología estaría asociada a distintos grupos de antioxidantes. El valor promedio de CA-ABTS fue 3212,5 ± 46 µmol equiv trolox/100g peso seco. Al comparar la CA-ABTS entre procedencias se detectó el mismo comportamiento que el observado para FT. Dependiendo de la procedencia de los frutos, se encontraron diferencias en la CA-DPPH según los polvos provinieran de frutos con o sin piel. En general, los PSP presentaron mayor CA-DPPH respecto a los PCP (10 a 14% mayor). Los resultados indican efectos del manejo agronómico del cultivo y/o de las condiciones edafoclimáticas sobre las variables medidas asociadas a la calidad nutricional. Además, dependiendo del tipo de antioxidantes que se quiera recuperar, se tendrá que considerar si es conveniente utilizar como materia prima frutos con o sin su piel. Los valores medios de CA de los deshidratados se encontraron en un rango similar o incluso superior a valores de frutos de kiwi frescos reportados en bibliografía, lo que los propone como una fuente natural de bioactivos de interés.

Palabras clave: pérdidas, agregado de valor, DPPH, ABTS, compuestos bioactivos

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