**Jejy’a - pulpa de frutos del palmito - como matriz para probióticos**

Sanabria EO (1), Vasile FE (1), Cayré ME (1), Hilgert NI (2), Castro MP (1)

(1) Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA). CONICET – Universidad Nacional del Chaco Austral (UNCAUS). Comandante Fernández 755 (3700). P. R. Sáenz Peña, Chaco, Argentina.

(2) Instituto de Biología Subtropical (IBS), UNaM/CONICET. Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Misiones (UNaM). Bertoni 85 (3370) Puerto Iguazú, Misiones, Argentina.

Dirección de e-mail: mcastro@uncaus.edu.ar

RESUMEN

Jejy’a es la pulpa extraída del fruto de la palmera *Euterpe edulis* Mart, endémica del Bosque Atlántico. La pulpa, similar al açai, presenta propiedades sensoriales y nutricionales únicas, se destaca por su color púrpura intenso, propio del elevado contenido de antocianinas. Su empleo en Argentina es incipiente, limitado por ahora al consumo local y concentrado principalmente en la época de disponibilidad de frutos. Con el fin de agregar valor al Jejy’a, recientemente incorporado al CAA, se caracterizó dicha pulpa y se evaluó el uso de su jugo como matriz para el cultivo de cepas de bacterias probióticas comerciales. La caracterización fisicoquímica incluyó humedad, grasa bruta, fibra dietaria total (FDT), soluble (FDS) e insoluble (FDI), ácidos fenólicos libres y antocianinas monoméricas. Se estudió el impacto de la fermentación sobre el pH, color, antocianinas y recuento de viables, en una formulación conteniendo pulpa de Jejy’a al 20 % v/v y glucosa al 10 % p/v, la cual fue inoculada con *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 53103 (~ 9 Log UFC/ml). Adicionalmente se dispuso de un sistema control, sin inóculo, como testigo de fermentación. Previa inoculación, los jugos se pasteurizaron a vapor fluente durante 10 min. Una vez atemperados, se inocularon y se colocaron en baño termostatizado con agitación para su fermentación (37 ± 1 °C). Transcurridas 48 h, se realizaron recuentos de bacterias lácticas. En estado fresco, la pulpa presentó la siguiente composición porcentual (g/100 g): humedad 81,97±0,04; grasa total 5,61±0,08; FDT 9,45±0,61 (FDS 1,56 y FDI 7,89), ácidos fenólicos libres: 1,93±0,23 mg eq. ác. gálico/g bs. y 0,22±0,04 mg eq. ác. hidroxibenzoico/g bs.; antocianinas 2,81±0,04 mg eq. Cyd-3-glu/g bs., y color rojo intenso (L\*=31,5±0,6; a\*=3,3±0,1; b\*=1,9±0,1). Antes de la fermentación, el jugo de Jejy’a mostró valores de pH 4,97±0,03, antocianinas 0,39±0,05 mg/g bs. y los recuentos esperados por la dilución propia de los mismos (~7 Log UFC/ml). Luego de la fermentación, hubo una disminución del pH (3,25±0,03) en correspondencia con el crecimiento bacteriano observado (7,85±0,01 Log UFC/ml). El valor de antocianinas monoméricas aumentó (0,50±0,03 mg/g bs.) respecto del valor inicial (P=0,031) lo cual podría relacionarse con la intensificación del grado de rojo (a\*) el cual aumentó de 3,87±0,12 a 4,63±0,06. Estos resultados muestran que la pulpa Jejy’a diluída (20 % v/v), podría ser utilizada como base para un jugo con características probióticas ya que la cepa comercial utilizada fue capaz de crecer y acidificar el medio, produciendo cambios en la concentración de compuestos con potencial bioactivo e impacto sensorial positivo. Estos resultados revelan la potencialidad del Jejy’a como matriz para cepas probióticas. Se prevé continuar los estudios en pos de prolongar la vida útil de los jugos y definir sus características sensoriales.

Palabras Clave: frutos nativos, jugos funcionales, *Euterpe edulis* Mart.

Los autores agradecen a: ANPyCT (PICT START Up 2018-0290), UNCAus (PI N°69 y 97) y CONICET (PDTS 373), los socios de la Coop. Agroecológica Península de Andresito (Puerto Iguazú, Misiones) y la empresa Iguazú Jungle por su contribución económica.