



Potencial Nutricional de Frutales Nativos Amazónicos

Gabriel Vargas Arana

Laboratorio de Química de Productos Naturales -IIAP

Docente Facultad de Salud – UPO

gvargas@iiap.org.pe

g_vargas@upouni.edu.pe

La Amazonía peruana posee una gran diversidad biológica, de ellas la riqueza florística es digna de resaltar. Esta abundancia incluye de manera importante a los frutales nativos como recurso vital para las sociedades amazónicas , pues constituye fuente de primer nivel en la dieta de la población, en la alimentación de animales silvestres y domesticados, así como materia prima para la agroindustria regional.



Potencial de Palmeras Amazónicas



Usos de palmeras

Alimento



Construcción

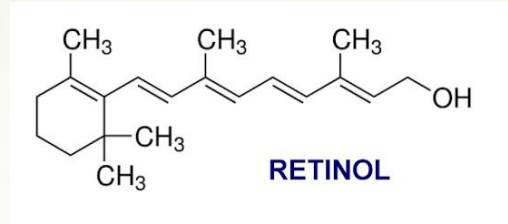


Usos de palmeras

Fabricación de utensilios y artesanía



Valor nutricional de frutos de palmeras



- ✓ Reduce la probabilidad de ataques cardiacos
- ✓ Incrementa la eficiencia del sistema inmunitario
- ✓ Protección contra la radiación UV



100 g de aguaje ~ 10 – 30 mg de carotenoides
~ 4 mg de α-tocoferol

VS



100 g de zanahoria ~ 8 – 10 mg de carotenoides
~ 1,6 mg de α-tocoferol



100 g de pijuayo ~ 10 – 20 mg de carotenoides
~ 0,2 mg de α-tocoferol

Aplicaciones del aguaje

- ✓ Fuente rica de ácidos grasos insaturados: Uso del aceite como ingrediente de cocina
- ✓ Gran cantidad de carotenos: Extracción de carotenos para ser empleados como colorantes en margarinas y golosinas para niños
- ✓ Preparación de derivados de la pulpa: Postres, helados, etc.



Estudios de las características nutricionales de frutales Amazónicos



Huasaí
E. precatoria



Asaí
E. oleracea



Ungurahui
O. bataua



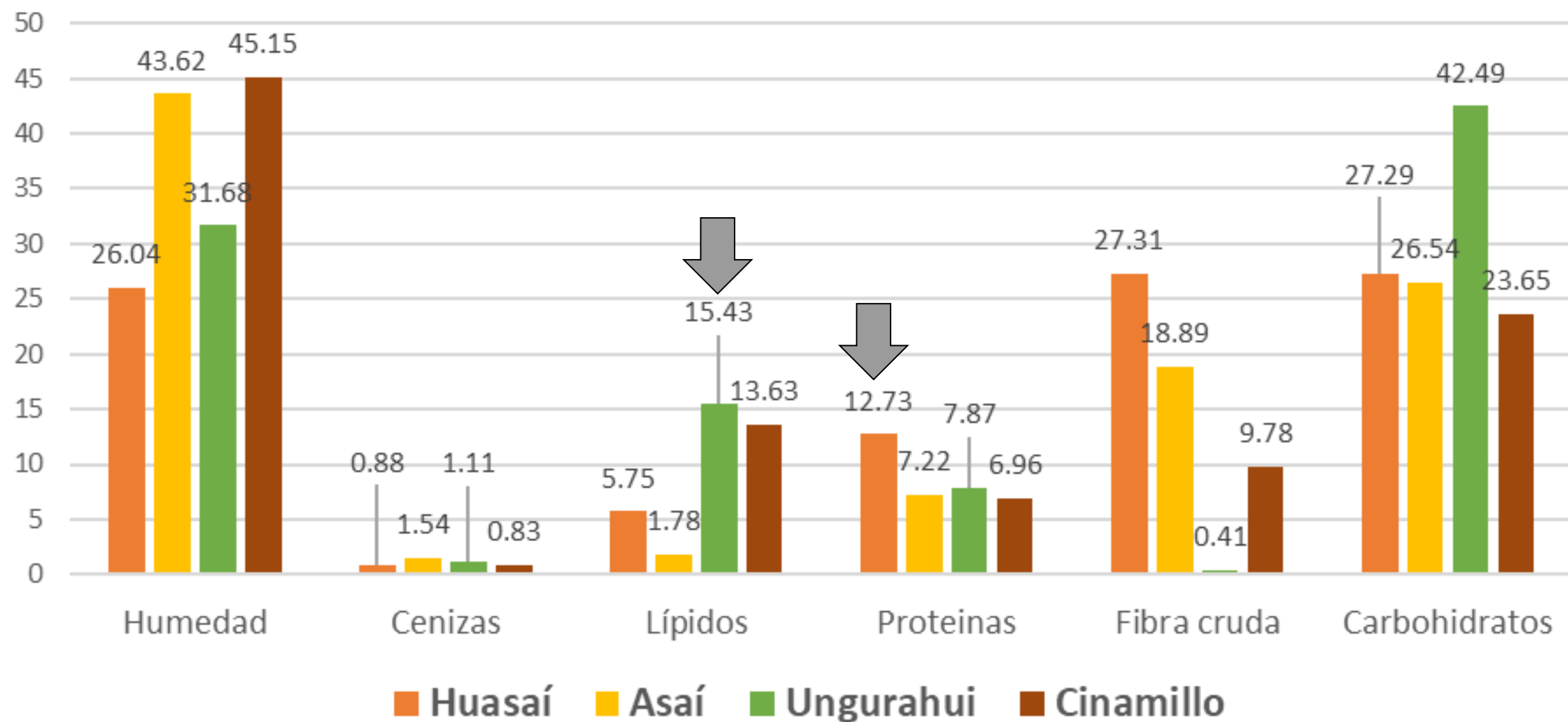
Cinamillo
O. mapora



Ungurahui
O. batava

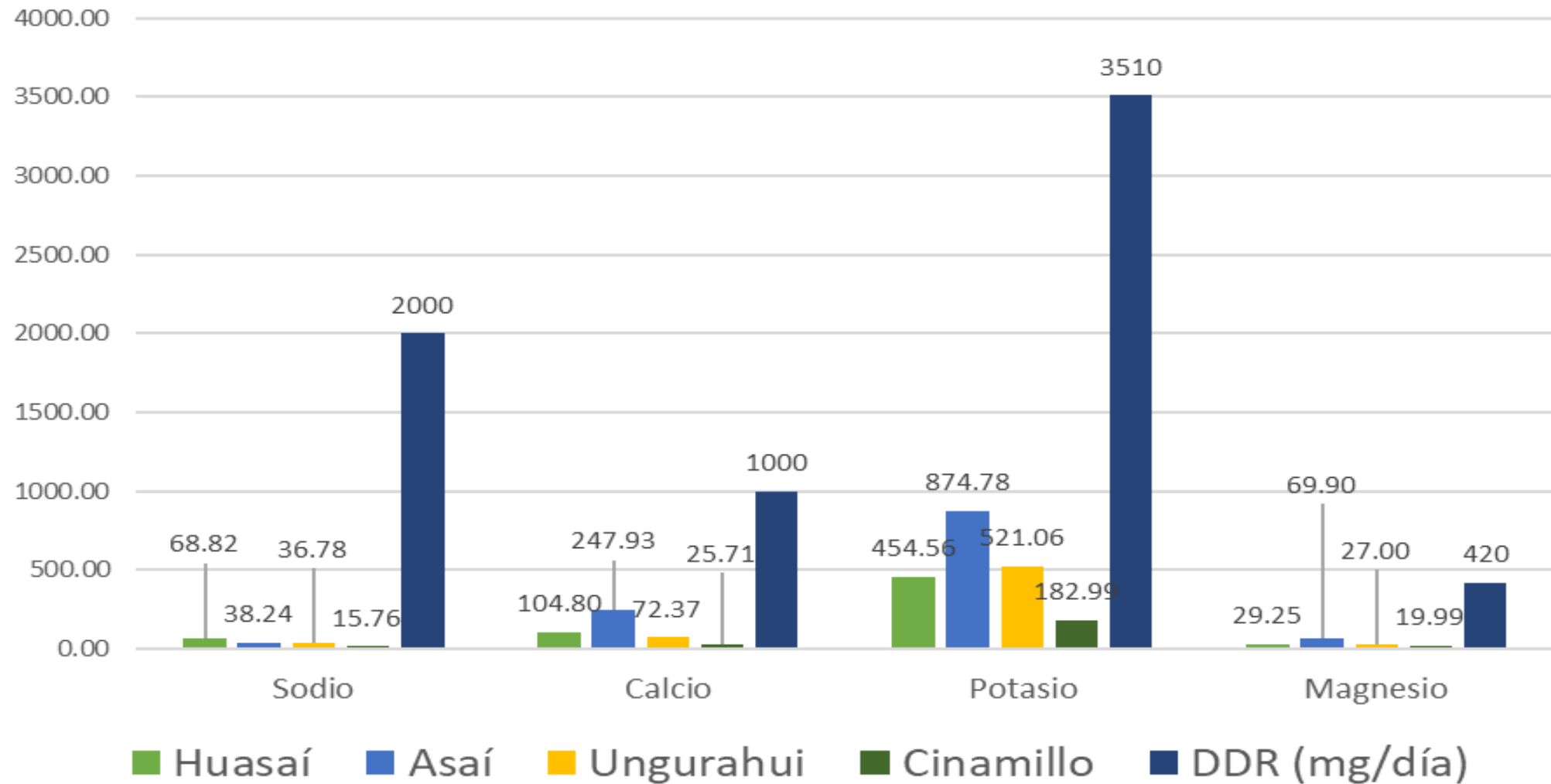
Asaí
E. oleracea

Análisis proximal (g/100 g MF)



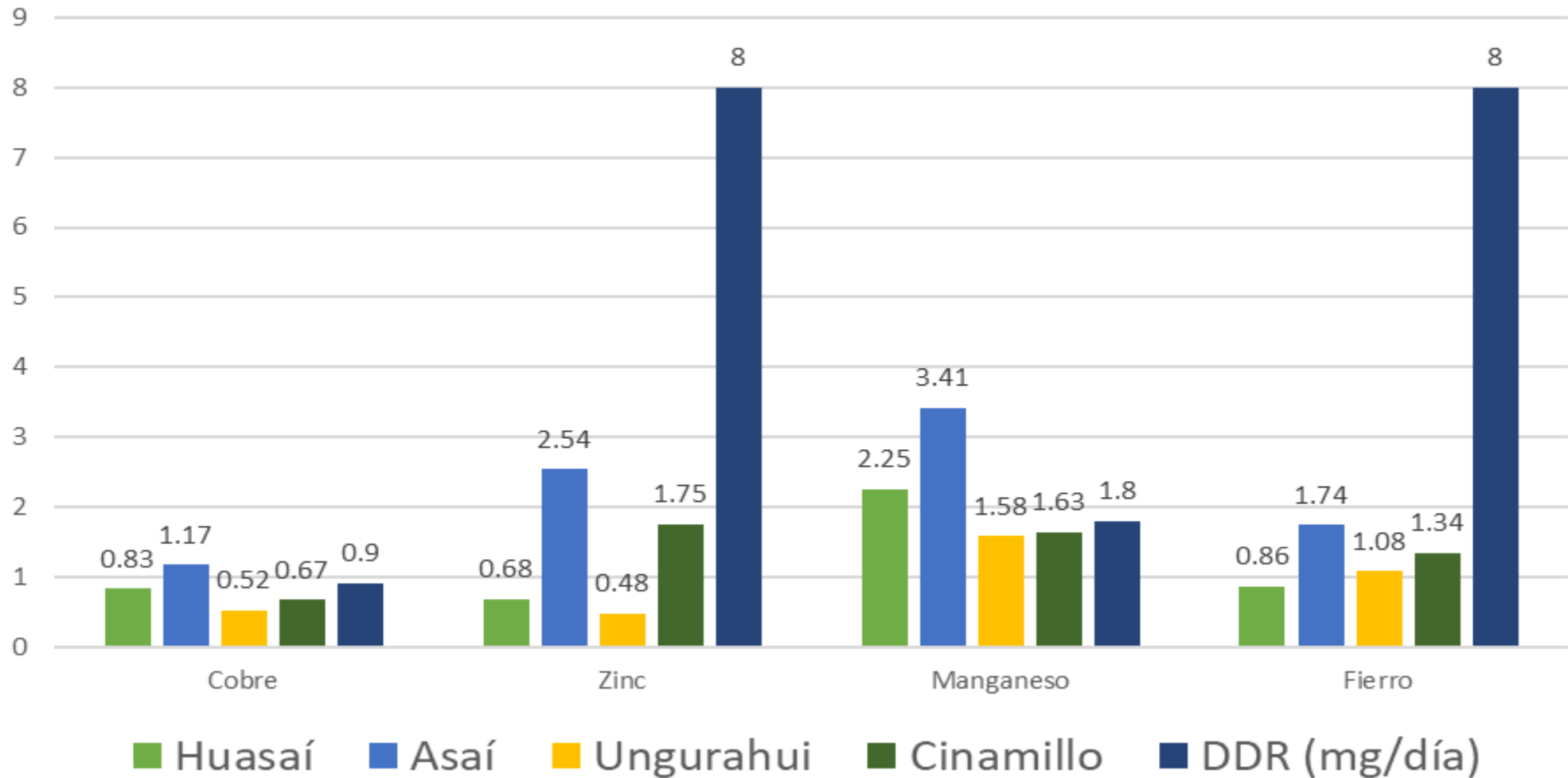
Minerales

Macronutrientes (mg/100 g MF)

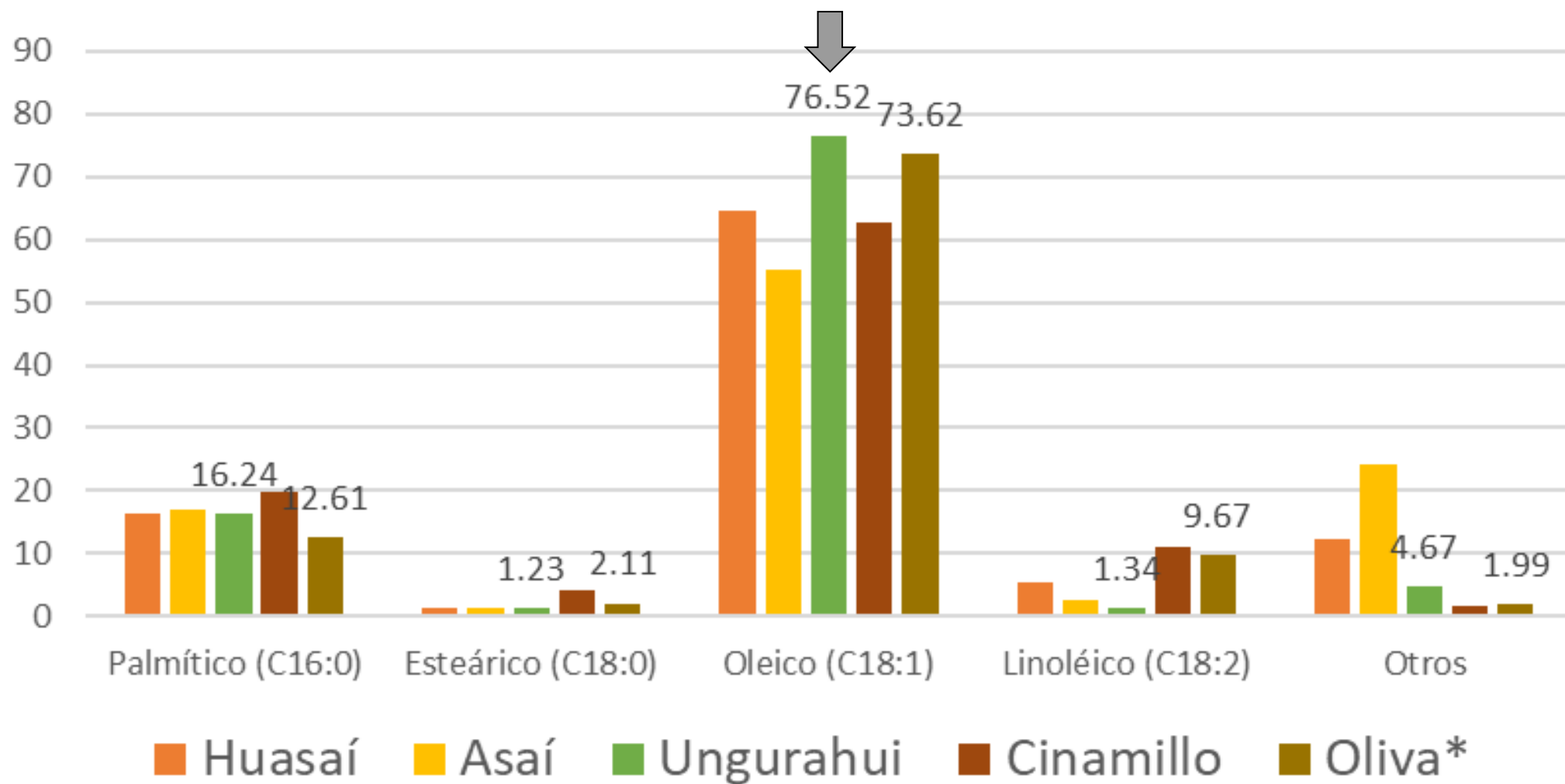


Minerales

Micronutrientes (mg/100 g MF)



Perfil de ácidos grasos %



*Motilva et al. (2001). Grasas y Aceites, 52: 26-32.



Frutos	Ensayo antioxidante		
	DPPH ($\mu\text{mol Trolox/g MF}$)	ABTS ($\mu\text{mol Trolox/g MF}$)	Fenoles Totales (mg AG/ g MF)
Huasai	65.12 $\pm$ 2.07	119.23 $\pm$ 3.17	138.54 $\pm$ 4.56
Asaí	37.24 $\pm$ 1.64	78.34 $\pm$ 2.45	120.34 $\pm$ 2.43
Ungurahui	82.13 $\pm$ 2.35	156.87 $\pm$ 4.21	167.65 $\pm$ 3.65
Cinamillo	116,58 $\pm$ 1,98	238.21 $\pm$ 7.77	314.07 $\pm$ 5.90
Guanábana*	2.88 $\pm$ 0.20	4.3 $\pm$ 0.40	8.4 $\pm$ 0.05
Mango*	12.9 $\pm$ 0.90	11.8 $\pm$ 0.90	54.49 $\pm$ 0.7
Maracuyá*	0.9 $\pm$ 0.02	2.3 $\pm$ 0.06	2.02 $\pm$ 0.3
Acerola*	53.2 $\pm$ 0.05	66.5 $\pm$ 0.03	58.0 $\pm$ 0.05

*Kukoski et al. (2005). Ciênc. Tecnol. Aliment., 25(4): 726-732

Parámetros	Método	Aceite de ungurahui	Aceite de aguaje	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva extra virgen
Índice de peróxidos (meq O ₂ /Kg)	AOCS Cd 8b-90	5,60	4,40	≤ 20	≤ 20
Índice de acidez (mg KOH/g aceite)	AOCS Ca 5a-40	1,23	1,80	≤ 2.0	≤ 0.8

Nos encontramos con frutos amazónicos ricos en ácido oleico y sustancias con propiedades antioxidantes que pueden ejercer sobre nuestro organismo acciones tan beneficiosas para la salud como: contribuir a disminuir el nivel de colesterol, ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares, disminuir la acidez gástrica, ayudar a cicatrizar úlceras, regular el tránsito intestinal, reducir el estreñimiento, proteger órganos internos como páncreas, hígado, vesícula y tonificar la piel.

Aplicaciones

