

CARACTERIZACIÓN DE FRUTOS NATIVOS DEL URUGUAY SEGÚN SU VALOR NUTRICIONAL

Natalia Martínez^{1*}, Beatriz Vignale², Federico Montes³, Eduardo Dellacassa¹
nmarti@fq.edu.uy

¹Cátedra de Farmacognosia y Productos Naturales, Facultad de Química, UdelaR.

² Estación Experimental de la Facultad de Agronomía Salto (E.E.F.A.S.), UdelaR.

³Agrisur C.A.R.L

Las frutas y vegetales tienen un rol importante en la dieta humana debido a sus cualidades nutritivas, especialmente en lo que tiene que ver con mantener la salud y prevenir algunas enfermedades. Sin embargo aún existen dificultades para que esta información sea incorporada por la población. En este sentido, las razones por las que algunas personas no se adaptan a incorporar en su dieta frutas y verduras son complejas y tienen que ver con la persistencia de patrones dietéticos tradicionales así como por la carencia y disponibilidad de fruta y verdura frescas en algunas latitudes.

Uruguay tiene una situación privilegiada en cuanto a sus posibilidades potenciales para el consumo de frutas y vegetales frescos, pero también dificultades para que la población adopte su consumo habitualmente. Un camino posible es la incorporación de frutos nativos, cuyo conocimiento está arraigado en la cultura de una parte de la población y para otra representa un elemento de exotismo apreciable y valorizable.

Por otra parte, Uruguay posee numerosas especies silvestres nativas que se han incluido en un proceso de domesticación, selección y mejoramiento genético, y que están siendo evaluadas para su aprovechamiento agroalimentario.

Esto incluye a varias especies frutícolas subtropicales, entre otras el guayabo del país [*Acca sellowiana* (Berg.) Burret] y la palmera *Butiá capitata*. En este trabajo se han estudiado por espectrofotometría de absorción atómica con llama (FAAS y GFAAS) el contenido de algunos metales de importancia a nivel nutricional.

Entre los micronutrientes estudiados se incluyen Ca, Mg, Na, K, Cu, Fe, Mn, Zn, Ni, Co, Se y P.

Tanto para Guayabo como para Butiá los valores que se obtuvieron para estos metales superan ampliamente los encontrados en otras frutas consumidas en nuestro país como es el caso de ananá, banana, ciruela blanca, durazno, frutilla, higo, kiwi, limón, mandarina, mango, melón, membrillo, naranja, pera, pomelo y sandía.

Estos resultados son complementarios a la evaluación aromática de estas frutas en la búsqueda de elementos objetivos que faciliten la selección de variedades y poblaciones más adecuadas.

Lo que determina que sea necesario continuar evaluando los aspectos nutricionales de estas especies y así poder dar relevancia al consumo de frutas nativas frescas o procesadas (recurso dietético infrautilizado y potencialmente valioso) en poblaciones con hábitos alimentarios deficientes en vegetales y frutas.