

PROGRAMA DE VINCULACIÓN DE CIENTÍFICOS Y TECNÓLOGOS-Convocatoria 2019

Caracterización de alimentos tradicionales del Paraguay

Universidad Nacional de Asunción

Facultad de Ciencias Químicas

Patricia Piris Jara patpiris@yahoo.com

RESUMEN

Los alimentos tradicionales del Paraguay son un legado de nuestros antepasados, los guaraníes, en conjunto nos muestran un perfil del universo de nuestra historia cultural culinaria. Actualmente no se dispone de información científica sobre la composición nutricional de los alimentos tradicionales del Paraguay. El conocimiento de su aporte nutricional es de mucha importancia, atendiendo a la recuperación del consumo habitual de estos alimentos tradicionales, y promocionar nuestra cultura culinaria.

En los nueve alimentos analizados se identificaron β -caroteno y criptoxantina, que son provitamina A en cantidades muy interesantes. En el caso del ácido fólico los valores encontrados nos son elevados.

OBJETIVOS

Objetivo general

Profundizar los conocimientos en la línea de investigación de Caracterización nutricional de los Alimentos tradicionales del Paraguay.

APORTES DE LA ESTANCIA

Se pusieron a punto dos técnicas para la investigación de carotenoides en alimentos elaborados. Y una técnica para la investigación de ácido fólico.

En el caso de las determinaciones de carotenoides, una de las técnicas es por hplc, que permite la identificación y cuantificación de los diferentes tipos de carotenoides, presente en una muestra de alimento. Cabe mencionar que estas técnicas no se realizan actualmente en el Dpto. de Bioquímica de Alimentos, y desde ahora se podrá realizar esta determinación en otros alimentos

RESULTADOS

Al estudiar los carotenoides por HPLC, se aprecia en todos los alimentos estudiados la presencia de β -caroteno y β -criptoxantina, excepto en el *rora kyra* que no se detectó β -criptoxantina. Los valores preliminares de los carotenoides en los alimentos estudiados fueron de: 3900 $\mu\text{g}/100\text{g}$ en la sopa paraguaya, de 3030 $\mu\text{g}/100\text{g}$ de *rora kyra*, 1984 $\mu\text{g}/100\text{g}$ en la *chipa* mestizo y en el *kai kua* se encontró un valor próximo a 1000 $\mu\text{g}/100\text{g}$.

Para el ácido fólico las muestras de sopa paraguaya presentaron valores muy variables (140 mg/ 100g). En la *chipa* mestizo sólo en las muestras caseras se pudo cuantificar (79 mg/ 100g). Para el *rora kyra* el contenido de ácido fólico es de un valor medio de 256 mg/ 100g, y en el *kai kua* el valor medio de 200 mg/ 100g.

ACTIVIDADES REALIZADAS

Se realizó la determinación de carotenoides totales por espectrofotometría, en 9 alimentos tradicionales elaborados a base de maíz, de cada alimento se analizaron dos lotes;

Se realizó la determinación de carotenoides por HPLC, en 9 alimentos tradicionales elaborados a base de maíz, de cada alimento se analizaron dos lotes;

Se realizó la determinación de ácido fólico, en 9 alimentos tradicionales elaborados a base de maíz, de cada alimento se analizaron dos lotes;

Estas determinaciones se realizaron bajo la supervisión de la Dra. Ma. De Cortes Sánchez Mata, la Dra. Eva Dorta Pérez y el Lic. en Farmacia José Ignacio Alonso Esteban.

Se previó elaboración de un artículo en referencia a la sopa paraguaya (actualmente en revisión por los autores).

Se ha planificado a modo de visualización de los resultados obtenidos de la vinculación, la presentación de los mismos en algún congreso.

Reuniones con profesores del Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, para comentar los trabajos realizados actualmente, sobre nuevas técnicas que se pueden implementar o nuevos enfoques en la investigación de alimentos.

CONCLUSIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA

La estancia fue muy importante de manera personal, por los conocimientos adquiridos, la experiencia compartida, el trabajo realizado con Profesores con mucha trayectoria y conocimiento. Los intercambios de ideas sobre investigación en alimentos, las normativas actuales y las técnicas nuevas. Todo esto siempre fortalece el trabajo que nos toca realizar.

Los datos obtenidos formarán parte de una investigación realizada como parte de mi Tesis doctoral, y en futuro publicadas.

La transferencia tecnológica es necesaria siempre, las técnicas serán utilizadas en investigación, docencia y extensión.



PLAN A FUTURO

Con todos los datos obtenidos de estos alimentos, se proyecta una Tabla de composición nutricional de alimentos tradicionales del Paraguay.

“Esta estancia de Investigación fue cofinanciado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología – CONACYT con recursos del FEEI