

Resumen N°2 | Calidad alimentaria

## Desarrollo de una base de datos de polifenoles de alimentos producidos en Argentina

*Bassett, M. N.; Rossi, M. C; Espejo, L. M.; Rossi, A. M.; Samman, N. C.*  
Instituto Superior de Investigaciones Biológicas. (INSIBIO). CONICET. UNT. Tucumán. Argentina

Contacto: natybassett@gmail.com

Palabras claves: polifenoles, alimentos, base de datos

*Keywords: polyphenols, food, database*

Los compuestos fenólicos son antioxidantes presentes en gran cantidad de alimentos vegetales. A pesar de que muchos estudios, han demostrado que tienen efectos benéficos en otros no obtuvieron resultados significativos, e incluso algunos reportaron que pueden tener efectos antinutricionales al interactuar con algunos elementos de la dieta. Aunque existe esta controversia en torno a los antioxidantes y sus efectos en la salud es relevante tener datos sobre los contenidos fenólicos, reunidos en una base de datos para múltiples usos. El **objetivo** del estudio fue desarrollar un programa que compile datos de compuestos fenólicos de distintas fuentes y elaborar una base de datos de composición de alimentos producidos en Argentina. Se desarrolló una herramienta informática. La tecnología utilizada fue MySQL y el lenguaje es ASP.NET Core 2. La base de datos contiene información de 100 alimentos agrupados en ocho grupos. Los valores de contenido promedio en orden decreciente expresados en polifenoles totales (mg EAG/100g o ml) son: alimentos procesados (347,99); bebidas alcohólicas (297,07); bebidas no alcohólicas (232,67); vegetales (200,42); otros (180,48); frutas (176,01); cereales, legumbres y tubérculos (175,18); y especies aromáticas (156,37). Se encontró una amplia variabilidad, debida probablemente a que el contenido de polifenoles en un alimento es función de la variedad, condiciones agrícolas, procesamiento y almacenamiento. Por ejemplo, el contenido de polifenoles de arándanos (*Vaccinium corymbosum* L.) de producción local es similar a valores informados en las bases de datos phenolexplorer y Chilena (433 mg EAG/100g). Sin embargo, para papas andinas, no solo no hay información en bases de datos internacionales, sino que la variabilidad entre distintas variedades es muy grande debido a su gran biodiversidad. La base de datos contiene información de 25 variedades de papas andinas con un rango entre 100,65-190,90 y promedio 128,35 mg EAG/100g. En **conclusión**, esta base de datos pro-

porciona en forma económica y versátil información sobre contenido de compuestos polifenólicos de alimentos argentinos generados y compilados utilizando estándares internacionales.