

Resumen N°14 | Calidad alimentaria

Evaluación fitoquímica y capacidad antioxidante de una especie nativa del monte pampeano (*Condalia microphylla* Cav. «piquillín»)

Sosa, L.; Durán, K.; Pattacini, S.; Scoles, G.
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.
UNLPam. Uruguay 151. Santa Rosa. La
Pampa. Argentina. CP 6300

Contacto: lucreciasosa@live.com.ar

Palabras claves: *Condalia microphylla* Cav. «piquillín»,
evaluación fitoquímica, capacidad antioxidante
Keywords: *Condalia microphylla* Cav. «piquillín»,
phytochemical evaluation, antioxidant capacity

Introducción y objetivo

Los polifenoles, compuestos dentro de los que se destacan los flavonoides, las antocianinas, vitaminas entre otros, son metabolitos secundarios vegetales que han cobrado importancia en la investigación de diversas enfermedades como cáncer, cardiopatías y neurodegenerativas debido al estrés oxidativo que precede a la aparición de las mismas (Valko et. al, 2007; Circu & Yee-Aw, 2010). Esta problemática ha generado en los últimos años un creciente interés en la búsqueda de antioxidantes fitoquímicos, ya que pueden inhibir la propagación de reacciones de radicales libres, y a su vez proteger las células.

El objetivo de este trabajo fue realizar el tamizaje fitoquímico y evaluar la capacidad antioxidante de extractos vegetales de la especie *Condalia microphylla*.

Metodología

Los frutos de piquillín fueron colectados y posteriormente se realizaron extractos por maceración con alcohol etílico y agua a temperatura ambiente.

Se realizó un tamizaje fitoquímico mediante reacciones en tubo de ensayo y la determinación de la capacidad antioxidante mediante un ensayo cuantitativo con el método del DPPH, donde se leyó la absorbancia a 517 nm. Se determinó el contenido de fenoles totales por el método de Folin-Ciocalteu y se midió la absorbancia a 760 nm.

Resultados

El tamizaje fitoquímico arrojó presencia de flavonoides, taninos y terpenoides. La actividad antirradicalaria expresada en porcentaje de capacidad atrapaadora de radicales libres (% CARL), de los extractos de piquillín fueron (45,16%) en agua y un (46,03%)

en alcohol, valores que se encuentran dentro de los parámetros aceptables.

El contenido de polifenoles en los frutos fueron, 2,44 y 5,50 µg de ácido gálico/mL (AG) en extracto acuoso y etanólico respectivamente.

Conclusión

Con los resultados obtenidos se concluye que la pulpa de frutos de piquillín posee elevados valores de capacidad antioxidantes, observándose una correlación directa entre los valores de fenoles totales con los valores de la capacidad radicalaria. La actividad antioxidante encontrada en la especie estudiada, posibilita su aplicación en la industria de alimentos como posible sustituto de los antioxidantes sintéticos.