

Resumen

Área Alimentos, Enología y Agroindustrias. *Proyecto en curso*

Valorización de *Berberis mikuna* Job. Una especie frutal nativa de Tucumán con potencial nutraceutico

Valorization of Berberis mikuna Job. A native fruit species from Tucumán with nutraceutical potential

Guastavino, N.^{1,2}; Arena M.^{1,2}; Alonso M.²;
S. Radice^{1,2}

¹Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

²Laboratorio de Fisiología Vegetal, FAyCA, Universidad de Morón, Machado 914, Morón (B1708EOH), Buenos Aires, Argentina.

Contacto: siradice@yahoo.com

Palabras clave: Frutos rojos, polinización, fecundación, antioxidantes, pequeños frutos

Keywords: Red fruit, pollination, fertilization, antioxidants, small fruit

Resumen

Este proyecto tiene por objetivo contribuir al conocimiento y la conservación de los recursos vegetales naturales de Argentina para su posterior uso sustentable. El estudio de la reproducción de *Berberis mikuna* aportará al conocimiento integral de la especie como etapa preliminar para establecer un programa de domesticación y mejoramiento de dicha especie. En una primera etapa de estudio se encontraron diferencias morfo fisiológicas en ejemplares marcados en tres áreas diferentes en la localidad de Alto de Medina (Tucumán). El estudio particular de las flores mostró diferencias significativas en el número de flores por inflorescencia (6,4 - 11) y en el número de óvulos por pistilo (3 - 4,9). La medida del pistilo es importante dado que es el órgano que generará el nuevo fruto, si bien no se

encontraron diferencias significativas en las dimensiones, las formas de los frutos fue notablemente diferente dado que según el índice de elongación calculado, algunas plantas produjeron pistilos más globosos mientras que otras más elongados. La medida de los granos de polen varió entre 27 y 55 μm . Por otro lado, la fenología de las plantas fue significativamente diferente y en las mediciones sucesivas se evaluará el efecto del terreno, la ubicación geográfica y el efecto estacional sobre todos estos parámetros estudiados.

La evaluación preliminar de los frutos de estos ejemplares selectos mostró diferencias en los pesos frescos y secos y una notable diferencia en los grados Brix (11,5 - 22)