



## EFFECTO DEL SECADO DE FRUTOS DE LA *Rosa Rubiginosa* SOBRE EL CONTENIDO DE ACIDO ASCÓRBICO Y CAROTENOS

Ohaco E.H.<sup>1</sup>, Mabellini A.<sup>1</sup>, Ichiyama B.<sup>1</sup>, Marquez C.A.<sup>1</sup>, De Michelis, A.<sup>2</sup>, Lozano J.E.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional del Comahue - FATA- 25 de Mayo y Reconquista- (8336) Villa Regina, Río Negro, Argentina. ohacoelizabeth@hotmail.com

<sup>2</sup> CONICET-INTA AER El Bolsón.

<sup>3</sup> PLAPIQUI (UNS) Bahía Blanca.

Autores: Mabellini, De Michelis y Lozano son miembros del CONICET.

Los frutos de la *Rosa rubiginosa* poseen un alto contenido de ácido ascórbico, entre 500 y 2200 mg por cada 100 g de fruta fresca; el cual sufre una degradación parcial durante el secado con aire caliente. El objetivo de este trabajo es evaluar el efecto del perforado mecánico de los frutos de rosa mosqueta sobre el contenido de componentes guía (ácido ascórbico y carotenos) en función de las variables operativas del aire de secado. El pretratamiento consistía en realizar tres perforaciones superficiales de 1mm por fruto en la zona ecuatorial y en puntos equidistantes. El secado se efectuó en un equipo experimental, con una velocidad de aire de 5m/s, 5% de humedad relativa, y a distintas temperaturas, comparando con muestras sin pretratar. La determinación del contenido de ácido ascórbico y de carotenos totales se realizó por métodos colorimétricos. Si bien el pretratamiento físico efectuado sobre los frutos demostró ser efectivo para la reducción del tiempo de deshidratación, no se logra preservar de mejor forma el contenido de ácido ascórbico. Aunque los frutos sufren una pérdida de hasta un 50% de ácido ascórbico durante el secado, la concentración de este componente continua siendo elevada comparando con frutos cítricos, ya que el fruto seco retiene 600mg/100g. Los valores de carotenos en fruto perforado deshidratado fueron similares a los obtenidos para el fruto fresco,  $754,2 \pm 0,6$  mg/kg sólido seco, lo que asegura el uso de la rosa mosqueta en la industria alimentaria, no sólo como una fuente importante de alto poder colorante, sino también como portadora de componentes naturales de alto valor biológico (pro-vitamina A).

Agradecimientos: UNCo, CONICET y ANPCYT.