

Caracterización del descarte de la producción de Kiwi para su aprovechamiento como fuente de antioxidantes

Characterization of residues from kiwi production for its use as a source of antioxidant compounds

Convocatoria 2022

Período de ejecución: 2022-2023

Códigos: **AGR690/22** **15/A 694**

NACT: Laboratorio de Bioquímica vegetal y microbiana

Directora: Yommi, Alejandra Karina. email: yommi.alejandra@inta.gov.ar

Codirectora: Baeza, María Cecilia. email: mbaeza@mdp.edu.ar

Resumen: Las pérdidas y desperdicios de los alimentos representan mermas tanto en términos económicos como ambientales. Para frutas y hortalizas, las pérdidas ocasionadas en el campo y en la postcosecha pueden alcanzar 44% del total producido. En el caso de la producción de kiwi, el descarte en nuestro país es de alrededor de 90 toneladas anuales, lo que podría incrementarse debido al aumento sostenido de la producción y exportación de este fruto. Para generar alimentos de manera sostenible, las prácticas productivas deberían re-direccionarse hacia una producción que involucre el análisis de las pérdidas y posibles acciones a tomar sobre las mismas. Por otra parte, existe una demanda creciente de productos alimenticios con valor nutricional agregado, principalmente vinculado al contenido de compuestos bioactivos. Una estrategia para satisfacer esta demanda podría comprender la obtención de estos compuestos a partir de descartes generados en el proceso productivo de frutas y hortalizas. En tal sentido, el kiwi es reconocido por su elevado contenido de compuestos antioxidantes como son el ácido ascórbico y los polifenoles. Este proyecto tiene como objetivo caracterizar el descarte de kiwi en relación a su contenido y tipo de antioxidantes para ser potencialmente utilizado en el enriquecimiento de productos de menor valor nutricional.

Palabras claves: Actinidia deliciosa – pérdidas - valor agregado - compuestos bioactivos – polifenoles

Summary: Food losses and waste generate a negative impact both, in economic and environmental terms. Preharvest and postharvest losses for fruits and vegetables can reach 44% of the total produced. For kiwifruit production, the fruit loss is around 90 tons per year in our country, which could be even higher due to the increase in the production and export of this fruit. To generate food in a sustainable way, production practices should be redirected towards a production that involves the analysis of losses and possible actions to be taken on them. On the other hand, there is a growing demand for food products with added nutritional value, mainly related to the content of bioactive compounds. One strategy to respond to this demand could be to obtain these compounds from the waste generated in the fruit and vegetable production process. In this sense, kiwifruit is recognized for its high content of antioxidant compounds such as ascorbic acid and polyphenols. The objective of this project is to characterize the kiwifruit waste in relation to its content and kind of antioxidants to be potentially used in the enrichment of products of lower nutritional value.



UNIVERSIDAD NACIONAL
de MAR DEL PLATA

UNIVERSIDAD NACIONAL de MAR DEL PLATA
FACULTAD de CIENCIAS AGRARIAS
Secretaría de Ciencia y Técnica



FACULTAD
de CIENCIAS AGRARIAS

Keywords: Actinidia deliciosa - fruit losses - value added - bioactive compounds - polyphenols

Integrantes:

Baroni, Verónica (Docente Investigadora)
Blanco, Camila (Tesisista de grado)
David, Ángela (Investigadora)
Fasciglione, Gabriela (Docente Investigadora)
Giuliano, Jorge (Personal de apoyo)