

Base de Datos de Variables Físico – Químicas en jugo natural de Naranja, Variedad Valencia Late, zona costa del Río Uruguay. Estudio comparativo con cremogenados y concentrados de un mismo origen

Cámara, María S.^(*); Carughi, Isabel^(**); Mantovani, Víctor^(*); Sanchis, Juan C.^(****) ⁽¹⁾

Con la participación de: Abib, Myriam ^(***); De Zan, María M.^(*); Falicoff, Claudia^(**); Ferrari, Norma ^(***); Fontanarrosa, Ma. Estela ^(***); Goicoechea, Héctor ^(*); Ramos, Guillermo ^(**); Robles, Juan Carlos ^(*); Rodil, Beatriz^(*); Sobrero, Ma. Silvina^(**).

^(*) Cátedra de Química Analítica I. ^(**) Cátedra de Química General. ^(***) Cátedra de Bromatología y Nutrición. ^(****) Director del Proyecto.

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral – C.C. 242 Ciudad Universitaria - Paraje El Pozo. (3000) Santa Fe, Argentina. E-mail: jsanchis@fbcb.unl.edu.ar.

RESUMEN: En el presente trabajo se presenta una base de datos, realizándose un estudio de la variabilidad de los parámetros analíticos de jugo natural, cremogenados y concentrados de naranja, de un mismo origen, de la variedad Valencia Late, con el objetivo de posibilitar su tipificación.

Se analizaron ciento veintidós muestras de las temporadas 94-95, 95-96, 96-97 y 97-98, de la zona de la costa del río Uruguay (Entre Ríos y Corrientes).

Se observa que en algunos parámetros, como el nitrógeno amínico, la diferencia con el valor del Código Alimentario Argentino es muy amplia. Mientras que otros, como prolina, potasio, calcio, fósforo, magnesio y ácido isocítrico no se encuentran mencionados en el mismo, y podrían resultar importantes en la detección de adulteraciones.

En conclusión, esta base de datos puesta a disposición de la Comisión de reforma del C.A.A. sería muy útil en su capítulo de jugos y bebidas analcohólicas.

Palabras claves: Jugos cremogenados concentrados

SUMMARY: Data basis of analytical parameters of natural orange juice, Valencia Late variety, Uruguay river coast. Comparative study with puree and concentrated from same origin. Cámara, M. Silvia^(*); Carughi, Isabel^(**); Mantovani, Víctor^(*); Sanchis, J. Carlos^(****). Con la participación de: Abib, Myriam ^(***); De Zan, María M.^(*); Falicoff, Claudia^(**); Ferrari, Norma ^(***); Fontanarrosa, Ma. Estela ^(***); Goicoechea, Héctor ^(*); Ramos, Guillermo ^(**); Robles, Juan Carlos ^(*); Rodil, Beatriz^(*); Sobrero, Ma. Silvina^(**). In the present report a data basis is shown. We developed a study of the variability of analytical parameters of natural orange juice, puree and concentrated, from the same origin, Valencia Late variety. It might allow future typification.

A hundred and twenty two samples of the years 94-95, 95-96, 96-97 and 97-98 from, the Uruguay River Coast (Entre Ríos y Corrientes) were analyzed.

In certain parameters like aminic nitrogen, a wide difference with the value of the Argentine Feeding Code was observed. Other parameters like proline, potassium, calcium, phosphorus, magnesium and isocitric acid are not mentioned in it, although they might be important for the detection of adulterations.

In conclusion, this data basis might be very useful to the Reformer Commission of the Argentine Feeding Code in the chapter on juices and nonalcoholic drinks.

Key words: Juice puree concentrated