

# Contenido de ácido elálgico en frutillas de Coronda (Santa Fe)

Williner, María R.<sup>1</sup>; Pirovani, María E.<sup>2</sup>; Güemes, Daniel R.<sup>2</sup>

1- Cátedra de Química Analítica II, Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral, C.C. 242, 3000 Santa Fe, Argentina.

2- Instituto de Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral, C.C. 266, 3000 Santa Fe, Argentina.

**RESUMEN:** El ácido elálgico es el principal compuesto fenólico en frutillas. El interés en el mismo se ha incrementado en los últimos años debido a sus propiedades nutraceuticas.

El objetivo de este estudio fue determinar el contenido de ácido elálgico en frutillas, comparado con el de otras frutas de consumo masivo, y evaluar la variabilidad en función del grado de madurez para las diferentes variedades cultivadas en Argentina.

Las frutillas mostraron niveles de ácido elálgico entre 0,16 y 2,07 mg g<sup>-1</sup> peso seco, los que resultaron ser significativamente mayores que los de otras frutas.

El contenido de ácido elálgico en las frutillas inmaduras (0 % de su superficie de color rojo) fue mayor que en las intermedias (50% color rojo) y en estas últimas mayor que en las maduras (100 % color rojo). La variedad "Camarosa" presentó el contenido más elevado de ácido elálgico en las frutillas maduras (0,50 mg g<sup>-1</sup> peso seco), mientras que la variedad "Milsei" exhibió el menor (0,16 mg g<sup>-1</sup> peso seco).

**Palabras claves:** ácido elálgico, frutillas, variedades, madurez.

**SUMMARY:** Ellagic acid content in strawberries from Coronda (Santa Fe). Williner, María R.<sup>1</sup>; Pirovani, María E.<sup>2</sup>; Güemes, Daniel R.<sup>2</sup>. Ellagic acid is the main phenolic compound in the strawberries. Interest in ellagic acid has increased during the past few years due to its nutraceutical properties.

The objective of this study was to determine the ellagic acid content in strawberries compared with other common fruits and to evaluate the cultivar variability of selected cultivars widely grown in Argentina, and the effects of ripening stage.

Strawberries showed significantly higher levels of ellagic acid content than many fruits of economic importance, ranging from 0.16 to 2.07 mg g<sup>-1</sup> dry weight.

The ellagic acid content of green fruit was higher than in mid-ripe fruit and the latter was higher than in full ripe fruit. Cultivar "Camarosa" contained the highest amounts of ellagic acid in ripe strawberries (0.50 mg g<sup>-1</sup> dry weight), while "Milsei" exhibited the lowest (0.16 mg g<sup>-1</sup> dry weight).

**Key Words:** Ellagic acid, strawberries, cultivars, maturity.