

# PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS DE FRUTOS, PERICARPIOS Y SEMILLAS DE *Copernicia alba* MORONG, RECOLECTADOS EN LA PROVINCIA DE FORMOSA, ARGENTINA

**HORACIO A. GOROSTEGUI,<sup>1,2</sup> CAMILO J. ORRABALIS,<sup>1,2</sup>  
CARLOS A. GUZMÁN<sup>1</sup> y EDGARDO L. CALANDRI<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA-UNC). Av. Vélez Sarsfield 1611, Córdoba 5016, Argentina. <sup>2</sup>Universidad Nacional de Formosa. Av. Gob. Gutnisky 3200.

Formosa 3600, Argentina. E-mail: gorostegui\_41@hotmail.com

## RESUMEN

Se presenta aquí un estudio de los frutos de la "Palma Caranday" (*Copernicia alba* Morong), recolectados en la provincia de Formosa, a los fines de establecer posibles usos de los mismos. Al fruto entero, el pericarpio y la semilla secos se les determinó: dimensiones, peso, densidades aparente y relativa. A la harina del pericarpio y de la semilla se les determinó: composición proximal, fibra bruta, fibra detergente ácida y metales. La harina de la semilla presentó un 19,95 % de lípidos, 7,07 % de proteínas y 71 % de hidratos de carbono (HC) totales, todos expresados en base seca. De estos últimos, la fibra dietaria (FDA) fue el principal componente con un 51,73 %. En la harina del pericarpio, las proteínas se encontraron en el 8,61 % b.s., mientras que las cenizas comprenden 6,67 % b.s. En ésta, los CH representaron casi el 83 %, pero el FDA sólo el 31,69 %, mientras que el contenido de fibra bruta (FB) y fibra soluble (FS) resultaron próximos (24,3 % y 26,9 %, respectivamente). La harina del pericarpio, presenta mayores concentraciones de minerales que la semilla, sobresaliendo calcio y potasio. En ambos es insignificante la presencia de metales pesados como Cr, Pb y Cd.

### Palabras clave:

Palma Caranday, semilla, pericarpio, composición proximal.

# PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF FRUIT, PERICARP AND SEEDS FROM *Copernicia alba* MORONG, HARVESTED IN THE PROVINCE OF FORMOSA, ARGENTINA

HORACIO A. GOROSTEGUI,<sup>1,2</sup> CAMILO J. ORRABALIS,<sup>1,2</sup>  
CARLOS A. GUZMÁN<sup>1</sup> & EDGARDO L. CALANDRI<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA-UNC). Av. Vélez Sarsfield 1611, Córdoba 5016, Argentina. <sup>2</sup>Universidad Nacional de Formosa. Av. Gob. Gutnisky 3200. Formosa 3600, Argentina. E-mail: gorostegui\_41@hotmail.com

## ABSTRACT

Reported here is a study to establish the possible uses of the fruit from the Caranday Palm (*Copernicia alba Morong*) harvested in the Formosa Province. The entire fruit, pericarp and the dry seed were measured in terms of their dimensions, weight, and their apparent and relative densities. The flour from the pericarp and the seed were measured in terms of their proximate composition, crude fiber, acid detergent fiber, and metals. The flour from the seed reported 19.59 % lipids, 7.07 % proteins and 71 % carbohydrates (CH), all with a dry base. Among the latter, dietary fiber (DF) was the principle component (51.73 %). In the pericarp flour, proteins represented 8.61 % of the DB, while the ashes comprised 6.67 % of the DB. Further, the CH represented almost 83 %, but the DF was only responsible for 31.69 %, while the crude fiber (CF) and soluble fiber (SF) were found in similar portions (24.3 % and 26.9 % respectively). The pericarp flour had higher concentrations of minerals than the seed, above all calcium and potassium. In both cases the presence of heavy metals such as Cr, Pb and Cd were negligible.

## Key words:

Caranday Palm, seed, pericarp, proximate composition.