

OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE HARINAS ELABORADAS A PARTIR DEL FRUTO MADURO DE *Geoffroea decorticans* "CHAÑAR" DE LA ZONA CENTRO-OESTE DE LA PROVINCIA DE FORMOSA, ARGENTINA

**CAMILO J. ORRABALIS,^{1,2} HORACIO A. GOROSTEGUI,^{1,2}
EDGARDO L. CALANDRI¹ y CARLOS A. GUZMÁN¹**

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

RESUMEN

El objetivo del trabajo fue establecer las dimensiones pomológicas del fruto maduro de *Geoffroea decorticans*, como también la caracterización química de las harinas obtenidas a partir de éstos, con el propósito de establecer sus posibles usos. Se ha mostrado que los frutos son un recurso con alto potencial para elaborar harinas que podrían ser utilizados tanto en la alimentación humana como animal. Se determinó la composición porcentual de las partes constituyentes del fruto, como también alguna caracterización física y química. La fracción que proviene del exocarpio y mesocarpio (fracción A) representa el 61 % del fruto, del cual se obtuvo un 94,7 % de rendimiento en harina. El endocarpio (fracción B), representa el 39 % del fruto y de él sólo se obtuvo un 33,6 % de harina. La fracción A presentó un 84% de carbohidratos y un 8,9 % de proteínas. La semilla representa sólo el 5 % del fruto pero posee un 50% de aceite. La harina de la fracción B presentó un 80 % de hidratos de carbono, en su mayoría del tipo fibroso. Se evaluaron también parámetros físicos del fruto tales como: humedad, dimensión, densidad aparente y peso del fruto.

Palabras clave:

Fruto, pomología, proximal.

PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF FLOURS MADE FROM CHAÑAR FRUITS (*Geoffroea decorticans*) OF CENTER–WEST ARGENTINE FORMOSA PROVINCE

**CAMILO J. ORRABALIS,^{1,2} HORACIO A. GOROSTEGUI,^{1,2}
EDGARDO L. CALANDRI¹ & CARLOS A. GUZMÁN¹**

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

Formosa 3600, Argentina. E–mail: javi_c_@hotmail.com

ABSTRACT

The aim of this study was to establish the pomological dimensions of the ripe fruits of *G. decorticans*, as well as to give the chemical characterization of the flours obtained from them in order to establish their potential uses. It has been shown that fruits are a resource of a high potential to manufacture flour that could be used for both human consumption and animal feeding. Percentual composition of the constituent parts of the fruit, as well as physical and chemical characterizations were determined. The fraction coming from exocarp and mesocarp (fraction A) represented 61 % of the fruit, yielding 94.7 % of flour, while the endocarp (fraction B) corresponding to 39 % of the whole fruit, yielded only 33.6 % of flour. Fraction A showed 84 % of carbohydrates and 8.9% of proteins. Although the seed makes up only 5 % of the fruit, it contains 50 % of oil. Flour from fraction B showed 80 % carbohydrates, mainly of the fibrous type. Physical parameters of fruits such as humidity, size, bulk density and weight were also evaluated.

Key words:

Fruit, pomology, proximate.