

Propiedades fisicoquímicas y contenido de antocianinas en mermeladas comerciales de sauco de la Patagonia (Argentina)



Baeza Rosa¹, Busso Carolina¹, Sanchez Virginia¹, López Paula², Chirife Jorge¹

¹ Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias, Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA), Buenos Aires, Argentina.

² Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Farmacognosia, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Instituto de Química y Metabolismo del Fármaco (IQIMEFA), Universidad de Buenos Aires (UBA), Buenos Aires, Argentina.

Área de conocimiento: Tecnología de los alimentos

El presente trabajo fue publicado en la Revista **International Journal of Food Engineering**, vol.20, n° 1, 2024, pp. 17-26.
<https://doi.org/10.1515/ijfe-2023-0123>

Resumen

Se analizaron las características fisicoquímicas de diferentes mermeladas comerciales de sauco (*Sambucus nigra*) elaboradas en la Patagonia, Argentina. La actividad de agua (a_w) estuvo en el rango entre 0,758 y 0,972 y el contenido de antocianinas monoméricas totales (AMT) varió de 2,4 a 55 mg Cy-3G/100 g de producto. La relación entre a_w y °Brix en mermeladas se describió utilizando una ecuación para correlacionar la actividad de agua en soluciones no electrolíticas. Las muestras de mermelada de sauco se almacenaron a 38 °C y se fueron retirando a distintos tiempos para su análisis. El contenido de antocianinas monoméricas totales (AMT) disminuyó durante el almacenamiento, siguiendo una cinética de primer orden, también se observó una disminución en el parámetro de color a^* mientras que el parámetro h^* aumentó. La actividad de agua y la presencia de fructosa en mermeladas aumentaron la tasa de degradación de AMT y afectaron negativamente los cambios de color. Los estudios con soluciones modelo de azúcares con agregado de antocianinas confirmaron que la degradación de las AMT es más rápida en sistemas con azúcares reductores que en presencia de sacarosa. Se observa que la sacarosa sufre hidrólisis durante el almacenamiento catalizado por ácido a 38 °C y pH 3,5.

Palabras claves: sauco; mermeladas; antocianinas; almacenamiento; polifenoles; color.

Autor de correspondencia: Carolina Busso. E-mail: carolina_busso@uca.edu.ar