

Estudio de diferentes métodos de conservación de flores comestibles

Study of different preservation methods of edible flowers

Assof, Mariela Vanesa^{1,2}; Jofré, Viviana Patricia^{1,2}; Fanzone, Martín Leandro^{1,2}; Occiuto, Patricia Noemí³; Quiroga, María Isabel⁴; Césari, Cecilia Alicia⁴ y Díaz Sambueza, Alejandra Mariela⁵

¹Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad Juan Agustín Maza.

²Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

³Cátedra de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

⁴Laboratorio de Postcosecha, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

⁵Centro de Estudios Enológicos, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Contacto: assof.mariela@inta.gob.ar

Palabras clave: flores comestibles; conservación; calidad
Key Words: *edible flowers; preservation; quality*

Las actuales tendencias alimentarias muestran a los consumidores interesados en adquirir productos sin presencia de agroquímicos que contengan compuestos beneficiosos para la salud. Las flores comestibles además de resultar visualmente atractivas, contienen una amplia gama de compuestos bioactivos (compuestos fenólicos, carotenoides, vitaminas) y un bajo contenido calórico. En nuestro país, el consumo de flores no alcanza los niveles mostrados por los tradicionales países asiáticos y los emergentes mercados como el de España. Sin embargo, en los últimos años nuevos nichos de consumidores están interesados en este tipo de producto que, además, permite ser producido en huertas y jardines. Debido a su corta vida útil, un adecuado método de conservación donde interviene el tipo de envase, temperatura y tiempo de conservación, resulta fundamental para preservar sus compuestos bioactivos y sus caracteres sensoriales. Este trabajo propone evaluar diferentes alternativas de conservación de flores comestibles que favorezcan la preservación de sus caracteres organolépticos y nutracéuticos. Se emplearán flores de cultivo agroecológico que se desarrollarán

en dos ciclos productivos. De cada ciclo productivo se obtendrán 4 especies florales que serán cosechadas manualmente. Las especies florales frescas y un mix de ellas serán colocadas en distintos envases para su posterior conservación en cámara frigorífica a temperatura y humedad controladas. Se extraerán muestras recién cosechadas y a diferentes intervalos de tiempo una vez colocadas en cámara. Se evaluarán también diferentes métodos de procesamiento que agregan valor a las flores como es el deshidratado y cristalizado para su uso en diferentes tipos de alimentos. Los estudios se realizarán por triplicado y se evaluarán parámetros sensoriales de calidad como brillo, color, aparición de manchas, firmeza, sabor, aroma. Se analizará el contenido de compuestos bioactivos totales por medición de la actividad antioxidante con el radical libre 2,2-difenilpicrilhidracilo (DPPH) por espectrofotometría UV-Visible. Los resultados serán procesados mediante programas estadísticos y presentados en capacitaciones a escuelas, productores y público en general interesados en la producción para autoconsumo y/o comercialización de flores comestibles.