

## **PRINCIPALES COMPONENTES FISICO-QUIMICOS Y CONTENIDO DE SAPONINAS EN SEMILLAS DE CHENOPODIUM QUINOA WILLD (QUINUA) VARIEDAD CICA, DE LA LOCALIDAD CONDOR HUASI DEL DEPARTAMENTO BELÉN, CATAMARCA, COSECHA 2016**

**Espeche ED, Córdoba L del V, Lobo Gómez J.**

La quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) es un cultivo andino que en los últimos años tomó gran importancia en la población debido a sus componentes de gran valor; sin embargo, presenta el inconveniente de tener saponinas que le confieren sabor amargo y por lo tanto deben ser eliminadas para su consumo. La falta de estudios respecto a las características que presentan las distintas variedades de quinua cosechadas en diferentes localidades del Departamento Belén, en la provincia de Catamarca, conducen al desconocimiento de sus propiedades, y de la forma de tratamiento y conservación. El presente trabajo busca caracterizar las semillas de quinua variedad CICA (Cosecha 2016) cultivadas en la localidad Cónдор Huasi del Departamento Belén, Catamarca de acuerdo a la composición fisicoquímico y contenido de saponinas. Verificar si los parámetros obtenidos cumplen con la normativa nacional. Contrastar los parámetros obtenidos con los de cereales de consumo habitual. Las muestras fueron analizadas por medio de técnicas oficiales (Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 2005). Se realizaron: humedad por desecación en estufa, materia grasa por extracción con solvente en equipo Soxhlet fibra bruta por digestión ácido alcalina, proteínas por el método macro Kjeldahl y determinación de saponinas por Espectroscopía UV/VIS. Los resultados obtenidos en proteínas (=14,3%). y materia grasa (= 6%). son similares a los reportados en la bibliografía y el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) sin embargo respecto a fibra bruta (= 2,4%). humedad (10,7%). y cenizas, (= 3,1%). sus valores son menores. Por otro lado, el valor de saponinas (= 3,5%) indica una concentración superior, y excede el valor límite establecido por la FAO para variedades dulces. Las semillas de quinua procedentes de la localidad Cónдор Huasi tienen contenidos de nutrientes importantes como proteínas, grasa y fibra bruta, lo que indicaría buenas características alimenticias, no obstante, los altos contenido de saponinas totales, las caracterizan como amargas, que dificulta su aceptación por parte del consumidor, por lo que debe removerse esta sustancia antes de su consumo; y en este sentido, sería importante enfatizar los controles bromatológicos en la etapa de escarificación de la quinua.

Palabras clave: quinua - saponinas - composición química - Belén.