

“SEPARACIÓN Y PURIFICACIÓN, POR CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA, DEL CONTENIDO TOTAL DE ESTEROLES EN ACEITES DE OLIVA VÍRGENES PROVENIENTES DE VARIEDADES CULTIVADAS EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA ”

Benítez, J. L.; Luna, M. C. ; Barrionuevo, O.T.

Facultad de Ciencias de la Salud Universidad Nacional de Catamarca. Maestro Quiroga 1° Cuadra Catamarca. (4700) República Argentina. Tel-Fax: 54-3833-427839.

Resumen:

Con la implantación en Catamarca de 65.000 hectáreas de olivo, los estudios relacionados con la calidad y composición del aceite de oliva en la región adquieren gran relevancia. Cuando se estudian aceites de oliva vírgenes extra de diferentes procedencias, se observa que existe una gran variabilidad en composición y concentración de los constituyentes menores. El presente trabajo tiene como finalidad ampliar los conocimientos sobre la composición de los aceites de oliva de Catamarca centrandó la atención en aquellos componentes que no están relacionados químicamente con los ácidos grasos como son los esteróles.

Palabras claves: aceite de oliva; esteróles; separación.

Introducción:

La sanción de la Ley de Desarrollo Económico 22.702 permitió a fines del año 2000 la implantación en Catamarca de 65.000 hectáreas de olivo, previéndose para un futuro próximo alcanzar las 100.000 ha. Con este potencial económico los estudios relacionados con la calidad y composición del aceite de oliva en la región adquieren gran relevancia.

Cuando se estudian aceites de oliva vírgenes extra de diferentes procedencias, se observa que existe una gran variabilidad en composición y concentración de los constituyentes menores, que pueden tener importancia nutricional y efectos beneficiosos para la salud humana. Esta variabilidad es atribuida a la variedad de la aceituna y a sus estados de maduración.

El presente trabajo tiene como finalidad ampliar los conocimientos sobre la composición de los aceites de oliva de Catamarca centrandó la atención en aquellos componentes que no están relacionados químicamente con los ácidos grasos como son los esteróles.

Objetivos:

- Separar y purificar por cromatografía en capa fina, los esteróles de aceites de oliva vírgenes provenientes de distintas variedades de olivo cultivadas en la provincia de Catamarca.

- Determinar el contenido total de esteroides por variedad.

Metodología:

- **Toma de muestra:** Se tomarán directamente en fábrica, muestras de aceites de oliva, obtenidos a partir de aceitunas de variedades ubicadas en distintas zonas de la provincia de Catamarca.
- **Obtención de la fracción insaponificable del aceite de oliva:** Se separará la fracción no saponificable del aceite de oliva empleando éter etílico y α -colestanol como patrón interno.
- **Obtención de la fracción de esteroides:** A partir del insaponificable, se obtendrá la fracción de esteroides por cromatografía en placa fina (CCF) empleando una mezcla de hexano / éter y solución de referencia de esteroides y extrayendo con cloroformo / éter

Resultados esperados:

Se espera cumplir con el objetivo planteado, esto es, cuantificar los esteroides totales para cada variedad de oliva en estudio, profundizando así los conocimientos sobre el aceite de oliva producido en Catamarca.

Bibliografía:

1. Andrada, C.A.; Luna, M.C., Nieto S.I., Luna Aguirre, L.B, Ahumada, E., Moyano, P.L. (2001), "Adaptación de distintas variedades de oliva al Valle Central catamarqueño – Estudio Preliminar." La investigación científica en la Facultad de Ciencias de la Salud En los umbrales del siglo XXI (17-23). Ed. Universitaria. Catamarca. Argentina.
2. Boskou, Dimitrios (1998) Química y tecnología del aceite de oliva : 80-81. Ed. Mundi Prensa Libros, S.A. Madrid
3. Ceci, L.; Baldoneo, N.; Melgarejo, M.; Carelli, A. (2005) "Caracterización de aceites de oliva varetas argentinos" A&G Aceites y Grasas Tomo XV, vol 1 N° 58. ISSN N° 0328 - 381x :138 - 144 Editor Responsable: Asociación Argentina de Grasas y Aceites - ASAGA - Buenos Aires (Argentina)
4. Cortesi, N.; Rovellini, P.; Fedeli, E. (2000) "Cultivar, tecnología y calidad de los aceites de oliva" Olivae N° 81 - ISSN N° 0255-996X.
5. Tous, J. *et al.* 1997 Características de los aceites de oliva virgen de la variedad Arbequina. Olivicultura II N° 88: 118-124. Ed. Agro Latino S.L. Barcelona. España.

