

# Infusiones a base de frutos y flores del norte de la provincia de Buenos Aires

Julieta Gabilondo

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Estación Experimental Agropecuaria San Pedro; Argentina  
gabilondo.julieta@inta.gob.ar



## Integrantes del equipo de trabajo

- Julieta Gabilondo, Claudio Budde<sup>1</sup>, Maricel Balsamo<sup>2</sup>, Graciela Corbino<sup>1</sup>, Laura Malec<sup>3</sup>, Sabrina Baibuch<sup>3</sup>

## Proyecto

- PD I152 Alimentos nutraceuticos, funcionales o para regimenes especiales

## Reseña

Desde tiempos remotos se utilizan las flores en la preparación de alimentos. Estas aportan nutrientes, vitaminas y compuestos bioactivos. Las rosas son consideradas una de las flores con mayor cantidad de compuestos bioactivos (rosas, begonia y jazmín). En San Pedro, la producción anual estimada es de 1 millón de plantas comerciales (150 ha) que se venden como planta ornamental en maceta o a raíz desnuda (Hansen, 2008). Durante el período de producción de la planta, hasta obtener un tamaño comercial, se producen varias floraciones, dejando el material secarse a campo.

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Estación Experimental Agropecuaria San Pedro; Argentina

<sup>2</sup> Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Estación Experimental Agropecuaria Cerro Azul; Argentina

<sup>3</sup> Universidad de Buenos Aires (UBA). Facultad de Ciencias Exactas y Naturales; Argentina

**1. Objetivo principal:** Estudiar el contenido de los compuestos antioxidantes en pétalos de flores (rosa, jazmín, caléndula) y frutas deshidratadas de la región (naranja, durazno, arándanos) y evaluar su uso en mezclas con té verde y negro (*Camellia sinensis*) para incrementar el contenido de compuestos bioactivos de estas bebidas tradicionales.

Objetivos específicos: Obtener infusiones de elevado contenido de compuestos bioactivos mediante el uso de frutas y flores de la región; Obtener infusiones con mezclas de té y flores/frutas de buena aceptabilidad general por el consumidor; Revalorizar el cultivo de flores para uso en la alimentación humana.

**2. Materiales y métodos:** Pétalos de jazmines y distintos cultivares de rosa procedentes de San Pedro. Té negro, té verde, yerba mate y flor de hibiscus cultivados en la EEA INTA Cerro Azul. Se elaborarán blends de infusiones con distintos porcentajes de los materiales mencionados. Se analizará: a. Color por colorimetría (con colorímetro CR 400) y se realizará correlación con contenido carotenos. b. Actividad antioxidante, fenoles totales, antocianina (éste último por método de pH diferencial) y carotenos totales por espectrometría UV-VIS y c. Análisis de aceptabilidad con consumidores.

**3. Avances:** Se recolectaron y liofilizaron pétalos de jazmín y de distintos cultivares de rosa de San Pedro. Desde Misiones enviaron a San Pedro té negro y verde desecados y flor de hibiscus liofilizada. Cuando se puedan retomar las actividades presenciales se armarán los blends y se determinarán los compuestos antioxidantes.

## Palabras clave

Pétalos de rosas y jazmines, compuestos bioactivos, *Camellia sinensis*, blends de té

## Bibliografía

Hansen L. (2008). **Caracterización de los viveros de la zona de San Pedro (Buenos Aires)**. INTA San Pedro. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/7887>

[al índice](#)