

Caracterización de la semilla de palmera de jalea con potencial uso alimentario.

Apesteguía Rivas, M.¹⁻²; Barrado, M.N.¹⁻³; Dublan, M.A.¹ y Nesprias, R.K.¹⁻²

¹Laboratorio de Investigación y Servicios en Calidad Alimentaria, Inocuidad y Valor Agregado (CAIVA). Centro de Estudios Sistémicos de Cadenas Agroalimentarias. Facultad de Agronomía (CRESCA). Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA). Rep. de Italia 780, Azul - (7300) Buenos Aires.

knesprias@azul.faa.unicen.edu.ar

²Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Calle 526 e/ 10 y 11 - CP 1900-La Plata

³Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

RESUMEN

Existen especies vegetales con potencial agroalimentario que son descartadas por desconocimiento o falta de valoración, este es el caso de la palmera *Butia capitata*, presente en el Parque Municipal de la ciudad de Azul, cuyos frutos y semillas no son consumidos por la comunidad. Estos frutos contienen en su interior un endocarpio leñoso, con dos o tres semillas, de apariencia similar a una almendra, de olor y sabor agradable. El objetivo de este trabajo fue determinar el perfil composicional de esta semilla con la finalidad de evaluar el potencial nutricional para su incorporación en un nuevo alimento con características funcionales. Se cuantificaron: fibra cruda, lípidos y cenizas (métodos oficiales A.O.A.C.), proteínas (Bradford), y carbohidratos por diferencia. Los resultados obtenidos, expresados en base seca, fueron: lípidos $47,47 \pm 2,22$ %, proteínas $28,44 \pm 2,41$ %, fibra bruta $0,053 \pm 0,003$ %, cenizas $1,41 \pm 0,21$ % y carbohidratos $22,63\% \pm 2,05$ %. Estos valores evidencian un producto rico en lípidos y proteínas, con gran potencialidad para su incorporación en alimentos, fomentando la revalorización de un recurso local no aprovechado, desde una mirada sustentable y de economía circular.

Palabras clave: *Butia capitata*, caracterización fisicoquímica, alimentos funcionales, revalorización.

Characterization of *Butia capitata* Seed for Potential Food Applications.

ABSTRACT

There are plant species with agro-food potential that are often overlooked due to lack of awareness or undervaluation. This is the case of the *Butia capitata* palm, found in the Municipal Park of the city of Azul, whose fruits and seeds are not consumed by the local community. These fruits contain a woody endocarp enclosing two to three seeds,



which resemble almonds in appearance and possess a pleasant taste and aroma. The aim of this study was to determine the compositional profile of these seeds in order to

assess their nutritional potential for incorporation into a novel food product with functional properties. The following components were quantified: crude fiber, lipids, and ash (using official A.O.A.C. methods), proteins (Bradford method), and carbohydrates by difference. The results, expressed on a dry weight basis, were: lipids $47.47 \pm 2.22\%$, proteins $28.44 \pm 2.41\%$, crude fiber $0.053 \pm 0.003\%$, ash $1.41 \pm 0.21\%$, and carbohydrates $22.63 \pm 2.05\%$. These findings indicate a product rich in lipids and proteins, with high potential for use in food development, promoting the revalorization of an underutilized local resource from a sustainable and circular economy perspective.

Keywords: *Butia capitata*, physicochemical characterization, functional foods, revalorization.

