

Caracterización fisicoquímica del fruto de *Butia capitata* para su potencial aprovechamiento en la industria alimentaria.

Guisolis, A.¹; Dublan, M.¹; Ottonello, L.¹; Godoy, H.¹ y Nesprias, R.¹⁻²

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

andreag@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

RESUMEN

La *Butia capitata* es un fruto que, en Azul, provincia de Buenos Aires, se encuentra en paseos públicos y no es aprovechado como alimento. El objetivo de este trabajo fue caracterizar sus propiedades fisicoquímicas para evaluar su potencial como ingrediente funcional o materia prima en productos alimenticios. Se analizó la pérdida de peso a temperatura ambiente y a $4 \pm 1^\circ\text{C}$, la humedad del fruto entero y de la pulpa, el peso promedio de 10 frutos y 10 carozos, los sólidos solubles, el contenido de fibra bruta (gravimetría) y la materia grasa en la pulpa (Soxhlet). La pérdida de peso a temperatura ambiente fue 11,0 % y a 4°C de 17,5 %. La humedad del fruto entero fue de 68,6 %, con un peso promedio de 10 frutos de 98 g y de 10 carozos de 2,8 g. En la pulpa, la humedad fue 80,2 %, los sólidos solubles 13,4 °Brix, la fibra bruta 9,02 % y la materia grasa 4,05 %. Estos resultados sugieren que la *Butia capitata* posee características nutricionales y tecnológicas valiosas, que la posicionan como una materia prima con gran potencial para el desarrollo de alimentos innovadores, sostenibles y orientados a la revalorización de especies subutilizadas.

Palabras clave: palmera de jalea, ingrediente funcional, revalorización, alimentos sostenibles.

Physicochemical Characterisation of *Butia capitata* Fruit for Its Potential Application in the Food Industry

ABSTRACT

Butia capitata is a fruit that, in Azul, Buenos Aires Province, is found in public spaces but is not utilised as food. The aim of this study was to characterise its physicochemical properties in order to assess its potential as a functional ingredient or raw material in food products. Weight loss at room temperature and at $4 \pm 1^\circ\text{C}$, moisture content of the whole fruit and pulp, average weight of 10 fruits and 10 stones, soluble solids, crude fibre content (gravimetry), and fat content in the pulp (Soxhlet) were analysed. Weight loss at

room temperature was 11.0% and at 4 °C was 17.5%. Whole fruit moisture content was 68.6%, with an average weight of 10 fruits of 98 g and 10 stones of 2.8 g. In the pulp, moisture content was 80.2%, soluble solids 13.4 °Brix, crude fibre 9.02%, and fat content 4.05%. These findings suggest that *Butia capitata* has valuable nutritional and technological characteristics, positioning it as a raw material with considerable potential for the development of innovative and sustainable foods, aligned with the revalorisation of underutilised species.

Keywords: jelly palm, functional ingredient, revalorisation, sustainable foods.