

# Perfil nutracéutico sensorial de cultivares de ajo en Mendoza

Barboza, K.; Cavagnaro, P.; Burba, J.L.

Estación Experimental Agropecuaria La Consulta  
2019



## Perfil nutracéutico sensorial de cultivares de ajo en Mendoza

Barboza, K.; Cavagnaro, P. y Burba, J.L.

Habiendo gran diversidad en los ajos argentinos, tanto por sus características agronómicas como en las gastronómicas y nutracéuticas, parece un despropósito no encontrar estos en las góndolas de los supermercados etiquetados con información simple que le avise al consumidor sobre estas.

Una forma rápida de caracterizar las propiedades nutracéuticas y sensoriales de las cultivares de ajo es a través del análisis de sólidos totales (que representan la aptitud de conservación), de piruvatos (que representa el picor) y fenoles totales (que representan la capacidad antioxidante o protección cardiovascular).

En el ajo y otras hortalizas de *Allium*, el contenido **total de sólidos** se considera un carácter de calidad asociado positivamente con la intensidad del sabor, la duración de la vida útil poscosecha y la aptitud para el deshidratado en la industria alimentaria. El contenido total de sólidos se estima por diferencia de peso entre las muestras frescas y secas, y se expresa como porcentaje (%) de peso fresco.

Las determinaciones del contenido total de **piruvato** se realizan típicamente por espectrofotometría. Los resultados se expresan en micromoles de piruvato por gramo de peso fresco ( $\mu\text{mol/g}$  pf). Ya que se trata de un procedimiento analítico relativamente simple, rápido y económico, y a su correlación positiva con el contenido total de **tiosulfinatos**, los compuestos directamente implicados en la pungencia y las propiedades antiplaquetarias del ajo, el análisis de piruvato se usa extensamente para predecir la intensidad del sabor y el valor nutracéutico del ajo.

El contenido **total de compuestos fenólicos** se mide también mediante espectrofotometría, y los resultados se expresan como mg de equivalentes de ácido gálico (GAE, por sus siglas en inglés *gallic acid equivalents*) por kg de peso fresco (mg GAE/kg pf).

El consumo de compuestos fenólicos está asociado con varios beneficios para la salud, incluida una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares, diabetes, artritis y algunos tipos de cáncer, así como también para ayudar en la prevención del deterioro cognitivo y trastornos neurológicos.

La Figura 1 representa el perfil nutracéutico sensorial, desarrollado en base a tres parámetros característicos (nivel de picor o pungencia, conservación poscosecha y nivel de antioxidantes), de cuatro cultivares de ajo desarrolladas por el INTA y cultivadas en Lujan de Cuyo (Mendoza) en el año 2015.

Se trata de un ajo del Tipo Comercial (TC) Morado (Morado INTA), uno del TC Blanco (Plata INTA), uno del TC Colorado (Gran Fuego INTA), y uno del TC Castaño (Castaño INTA).

Como puede observarse en ellas, cada variedad muestra un perfil diferente, destacándose Castaño sobre el resto por sus grandes aptitudes en las tres variables analizadas. Esta variedad está considerada por la alta cocina europea como la de mayor calidad.

Por otro lado Morado se caracteriza por buenas aptitudes antioxidantes, aunque se considera una variedad de sabor "suave" (poco apta para la cocina exigente), siendo su picor 30 % menor que las variedades más picantes, razón por la cual se la destina al consumo como ensalada.

Esta metodología permitiría etiquetar las variedades de ajo en góndolas, permitiendo al usuario su fácil identificación para la toma de decisiones.



