

# CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y NUTRICIONAL DE GRANOS DE CUATRO VARIETADES DE CAUPÍ (*Vigna unguiculata* L. Walp) CULTIVADAS EN EL NORDESTE ARGENTINO

THOMPSON, C.<sup>1</sup>; CHAVES, María G.<sup>1</sup>; ACEVEDO Belén A.<sup>1</sup>; PAREDES, Federico A.<sup>2,3</sup>; TALABERA, Marcos A.<sup>2</sup>; AVANZA, María V.<sup>1</sup>

El objetivo del trabajo fue estudiar las propiedades físicas y nutricionales de granos de cuatro variedades de caupí cultivadas por Agricultores Familiares de Corrientes: Cuarentón, Colorado, San Francisco y Z1. Los materiales considerados corresponden a cuatro variedades de caupí conservados en la EEA Corrientes del INTA. Para determinar las propiedades físicas, se midió en 100 granos de cada variedad: largo (mm), ancho (mm) y espesor (mm), utilizando un calibre digital Schwyz. A partir de estos datos y de mediciones gravimétricas se obtuvieron las variables: diámetro geométrico medio (mm); grado de esfericidad (%); volumen (cm<sup>3</sup>); densidad aparente (kg m<sup>-3</sup>); porosidad del lecho (%); área de superficie (mm<sup>2</sup>); y masa unitaria (g). La composición química fue determinada en las harinas de los granos enteros y sanos. Las determinaciones realizadas fueron: proteínas; hidratos de carbono; humedad y cenizas. Los promedios generales de largo, ancho, espesor, masa, volumen, densidad y porosidad se encuentran dentro de los límites normales de la especie, mientras que los resultados de esfericidad son más altos que los reportados por otros autores. Se observó que los granos de San Francisco presentaron mayor tamaño y masa, pero siendo menos densos que Cuarentón. En la composición química, no presentaron diferencias significativas en el contenido proteico, con valores de 24,3-27,1 % (g proteínas/100 g harina). El contenido de cenizas estuvo entre 3,98-4,10 g/100g. En cuanto a carbohidratos, la variedad San Francisco presentó el menor valor (0,35 g/100g), mientras que las restantes no presentaron diferencias significativas entre sí. Estos datos concuerdan con los de otras partes del mundo, y permiten suponer la posibilidad de comercializar productos bajo la forma de harinas. Otra oportunidad a partir de la información es que estas legumbres pueden constituir una opción de fuente de proteína económica para población con necesidades alimenticias especiales (p.e.: intolerancia al gluten, diabéticos, etc.).

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. UNNE. Argentina; <sup>2</sup> INTA, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, EEA Corrientes; <sup>3</sup> Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes.