

MÉTODOS CONVENCIONALES PARA DISMINUIR EL CONTENIDO DE FACTORES ANTINUTRICIONALES DE LEGUMBRES CULTIVADAS EN EL NEA. RECOMENDACIONES

FERNÁNDEZ SOSA, E.¹; CHAVES, María G.¹; PAREDES, Federico A.^{2,3}; TALABERA, Marcos A.²; ACEVEDO, Belén A.¹; AVANZA, María V.¹

El objetivo fue identificar los tratamientos convencionales que disminuyen el contenido de antinutrientes en granos de seis legumbres cultivadas por Agricultores Familiares del NEA. Los materiales empleados fueron cuatro variedades de caupí: Colorado, Cuarentón, San Francisco y Z1; guandú gigante y dolichos. Los tratamientos fueron, para caupí: 1) Remojado en solución de agua destilada (relación 1:10 p/v) y bicarbonato de sodio 0,02 % p/v, con diferentes tiempos de exposición: 2, 4 y 6 horas; 2) Cocción en agua durante 20, 40 y 60 minutos; y 3) Cocción en olla a presión durante 10, 20 y 30 minutos. Los granos de dolichos y guandú se remojaron durante 6 horas y se cocinaron durante 40 minutos. Los granos fueron secados en estufa a 55°C durante 24 horas para su molienda y tamizado. En las harinas se determinó el contenido de polifenoles, taninos y ácido fítico. El caupí San Francisco presentó el mayor contenido de polifenoles (3,41%), y Z1 de taninos (0,82%). Caupí Cuarentón presentó los menores valores de factores antinutricionales. El remojo resultó poco eficiente para la disminución de factores antinutricionales (10-25%). El tratamiento de olla a presión (10 minutos) provocó la mayor disminución (50-70%) de antinutrientes en los caupíes. La cocción durante 40 minutos fue suficiente para disminuir 30-50% los factores antinutricionales. Dolichos y guandú presentaron los mayores contenidos de ácido fítico (1,57% y 1,18% respectivamente). Para dolichos, el tratamiento de remojo (6 horas) y cocción durante 60 minutos redujo en un 80% el contenido de ácido fítico, taninos 26% y 11% de polifenoles. En guandú, el tratamiento de remojo (6 horas) y cocción (40 minutos) redujo 25% de ácido fítico, 60% de taninos y 31% de polifenoles. La experiencia obtuvo información sobre los métodos más adecuados según la variedad de legumbre empleada por Agricultores Familiares para reducir los factores antinutricionales.

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