

PROPIEDADES NUTRICIONALES Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL FRUTO TRADICIONAL CIRUELO (SPONDIAS DULCIS), DE LA REGIÓN PACÍFICO SUR NARIÑENSE

INTRODUCCIÓN

La investigación parte del desconocimiento de las propiedades nutricionales y de la necesidad de realizar el perfil sensorial del fruto Ciruelo de San Andrés de Tumaco. El problema se centra principalmente por la falta de estudios del Ciruelo, que se debe al desinterés por realizar investigaciones nutricionales en torno al contenido de macro y micronutrientes y de la aceptación que tiene el fruto. Esto ha traído consigo que se desaproveche como potencial alimentario, asimismo, que se abandonen los alimentos tradicionales y en mayor proporción haya una pérdida de la identidad alimentaria del municipio, por ende, tener una información verídica del Ciruelo podría dar a conocer cuál es su aporte nutricional y aceptabilidad en la población.

RESULTADOS

Todos los resultados se obtuvieron sobre una muestra de 100 g del Ciruelo; cabe resaltar que este fruto contiene alta presencia de humedad, equivalente al $89,36 \pm 0,19$ %. A continuación, se representan los datos de macro y micronutrientes que se obtuvieron en el laboratorio.

En el fruto Ciruelo, el macronutriente con mayor prevalencia son los carbohidratos totales.

MACRONUTRIENTES		
PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Proteínas	g/100 g muestra (%)	0,65±2,24
Carbohidratos totales	g/100 g muestra (%)	9,72
Grasas totales	g/100 g muestra (%)	N.D

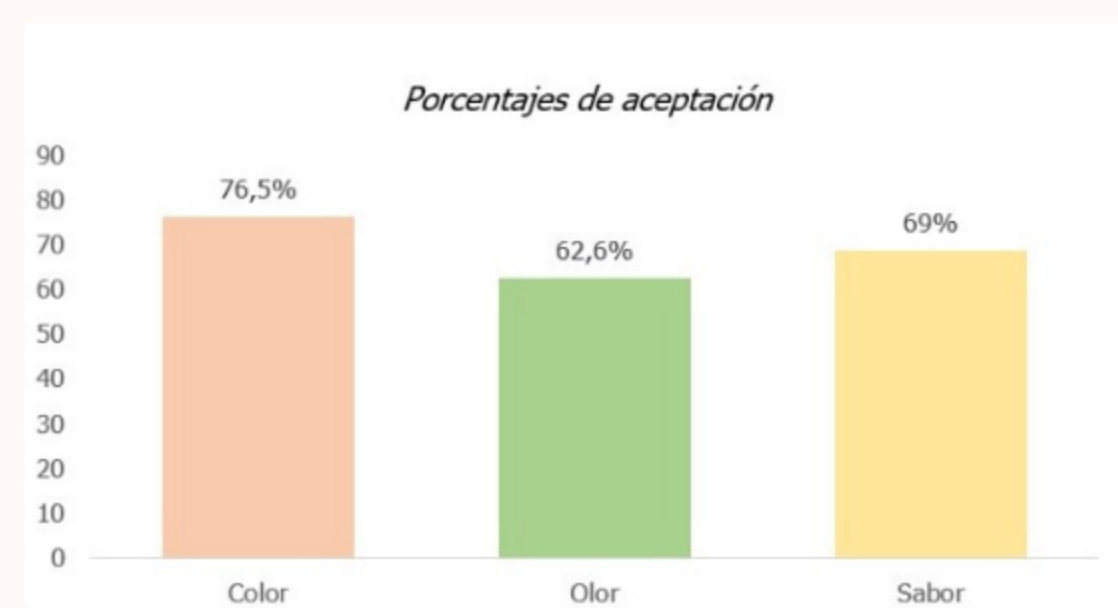
En el fruto Ciruelo, el micronutriente con mayor prevalencia es el potasio.

MICRONUTRIENTES		
PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Ceniza	g/100 g muestra (%)	0,27±0,54
Sodio	mg/100 g muestra	2,43±1,80
Calcio	mg/100 g muestra	15,23±3,95
Hierro	mg/L muestra	0,32±3,76
Magnesio	mg/100 g muestra	7,63±2,29
Potasio	mg/100 g muestra	120,02±3,30
Vitamina A	µg ER/100 g muestra	N.D
Vitamina D	µg/100 g muestra	N.D
Vitamina C	mg/100 g muestra	3,54±4,81
Vitamina E	mg/100 g muestra	N.D

MÉTODO

- La investigación cuenta con un enfoque cuantitativo para brindar información de las propiedades nutricionales del Ciruelo.
- Tipo de estudio descriptivo transversal y muestreo probabilístico simple intencional.
- Se recogió una submuestra de 3 kg y de esta se seleccionó una muestra de 2 kg de los cuales 1 kg cumplió con los criterios de inclusión para enviar al laboratorio y 1 kg se utilizó para el perfil sensorial.

La aceptabilidad que tuvo el fruto Ciruelo, fue mayor al 50% del total de la población, sobresaliendo el color, seguido del sabor y por último olor.



CONCLUSIONES

- En los resultados de laboratorio no se detectan vitaminas ni ácidos grasos, esto puede ser por el aporte de nutrientes que contenga la tierra donde se cultivaron.
- El fruto Ciruelo tiene una gran aceptación en la población encuestada.

AGRADECIMIENTOS

- Agradecimiento a Dios y nuestras familias por motivarnos día a día durante este proceso.
- Agradecimiento a nuestras asesoras por el tiempo dedicado en el trabajo de grado y Universidad Mariana por la confianza y financiación.

BIBLIOGRAFIA

Gobernación de Nariño. Nuestro Nariño al derecho por una alimentación y nutrición adecuada. Plan Decenal Dhana 2020-2029. sitio nariño: Gobernación de Nariño; 2020. <https://sitio.narino.gov.co/wp-content/uploads/2020/12/Plan-decenal-DHANA-2020-2029.pdf>
 Lopez, J. Estudio exploratorio de la ciruela del pacifico Spondias dulcis p. En Buenaventura Valle del Cauca Colombia. [tesis de pregrado para optar al título de agrónomo]. Palmira, Colombia. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD; 2020. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/36775/jslopez.pdf?sequence=3>
 Universidad Industrial de Santander. Resultados de análisis de macro y micronutrientes fruto Ciruelo. Bucaramanga: laboratorio de alimentos de la Universidad Industrial de Santander (UIS); 2022.