



---

**XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
**2019**

---

**COMISIÓN DE LA XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS**  
**2019**

**Presidente:**

*Dr. Sebastián SÁNCHEZ*

**Secretario:**

*Dr. Alcides Ludovico SLANAC*

**Vocales:**

*Dra. Lilian Cristina JORGE*  
*Dra. Gladys Pamela TEIBLER*  
*Msc Pablo MALDONADO VARGAS*

**Miembros del Comité de Admisión:**

*Dra. Silvia Irene BOEHRINGER*  
*Dra. María Fabiana CIPOLINI GALARZA*  
*Dra. Luciana CHOLICH*  
*Dr. David Roque HERNÁNDEZ*  
*Dr. José Luis KONRAD*  
*Dr. Fernando Augusto REVIDATTI*  
*Dra. Adriana ROSCIANI*

**Colaboradores:**

*Dr. José Sebastián BENÍTEZ RUIZ DÍAZ*  
*MV Sebastián CAPELLO VILLADA*  
*MV Gabriela Soledad CHILESKI*  
*Dra. Diana MARTÍNEZ*  
*MV José Augusto PICOT*

## Concentraciones totales y bioaccesibles de cromo en dos variedades de arroz cocido correntino. Interacción con el contenido de proteína dietaria

Ortiz, M.L.<sup>1\*</sup>; Trulls, H.<sup>1</sup>; Zach, A.<sup>1</sup>; Brem, J.C.<sup>1</sup>; Cámara Martos, F.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Cátedra Biofísica. Departamento de Ciencias Básicas. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes. Argentina.

\* Email: laugusrus@yahoo.com.ar

<sup>2</sup> Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos. Universidad de Córdoba. España.

### Resumen

El objetivo del presente trabajo fue determinar la concentración total y bioaccesible de cromo en muestras de dos variedades de arroz cocido, liofilizado y molido (provenientes de molinos de la provincia de Corrientes) y su interacción con el contenido de proteína dietaria. La fracción bioaccesible se determinó por el método de solubilidad *in vitro*, que asemeja las condiciones de ataque enzimático a los distintos pH de los compartimentos digestivos, las concentraciones total y solubilizada de cromo, previa acenización, se determinaron por Espectrofotometría de Absorción Atómica con horno de grafito. El contenido de proteína se determinó por el método de Kjeldahl tradicional. Se utilizó el paquete estadístico Infostat para el análisis estadístico de los datos. Los resultados fueron valores de cromo total de  $324 \pm 19,4$   $\mu\text{g/Kg}$  para la variedad largo fino y de  $386,2 \pm 15,46$   $\mu\text{g/Kg}$  para el arroz doble carolina o fortuna, concluyéndose que no se observaron variaciones significativas del contenido de este oligoelemento entre las variedades estudiadas, sin embargo hubieron diferencias significativas en las fracciones solubles, un 18,46% para largo fino, contra un 27,55% para la variedad fortuna, demostrando la influencia del contenido de proteínas y de la composición química en general, en la biodisponibilidad del mineral estudiado, ya que a menor contenido de proteínas se observó una mayor proporción de fracción soluble, en concordancia con la bibliografía que refiere que la absorción de este mineral depende principalmente del contenido de proteínas y azúcares.

Palabras clave: oligoelemento, bioaccesibilidad, cereales.