



XIV SESIONES DE COMUNICACIONES

TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2015

VALORES PROTEICOS EN POROTO *MUCUNA SP.* CRUDO Y CON DISTINTOS TRATAMIENTOS

Firman, Marina; Pino, Mariano; Obregón, Gladys; Sandoval, Gladis

Cátedra de Bioquímica, Departamento de Ciencias Básicas, FCV, UNNE.

Email de contacto: mar.firman@gmail.com

Mucuna sp. es una planta de las familias de las fabáceas conocida por su gran capacidad para producir follaje de corte o abono verde, eliminar malezas, controlar la erosión y mejorar los suelos. Su semilla es una leguminosa que por su alto contenido y calidad de proteínas puede ser aprovechada como materia prima para la alimentación animal. Se han reportado valores de proteínas de *Mucuna sp.* crudo en India de 28,23%; África 27-29%; Colombia 29,23%. La información adecuada sobre la composición química de un material es un requisito previo para su utilización efectiva en la alimentación animal. *Mucuna sp.* contiene además algunos factores anti-nutricionales (FANs) como L-Dopa, Fenoles, Taninos e Inhibidores de Tripsina, que causan trastornos en la salud y limitan su consumo. Los FANs interfieren en el aprovechamiento de los nutrientes, promueven pérdidas importantes de proteínas endógenas y, en algunos casos, producen daños en el organismo del animal que los consume. El presente trabajo refiere resultados sobre el porcentaje de proteínas (método de Kjeldahl efectuado en el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos-FCV-UNNE) en el poroto crudo (C) y tratado de cuatro maneras diferentes para la reducción de estos FANs, que incluyen algunos reportados por Chaparro Acuña (2009), a saber: tostado (T) a 130°C durante 60 minutos; hidratación en agua potable (H) durante 24 horas a temperatura ambiente y en una proporción 1/10; hidratación (24 horas) y cocción durante 1 hora (HyC); hidratación en solución de hidróxido de calcio (HCa) al 0,1 % durante 24 hs. Luego de H, HyC y HCa, los granos se secaron a 55°C durante 48 hs y se molieron para su análisis en el laboratorio. Los porcentajes de proteínas y humedad fueron de 26,67 y 11,26 (C); 27,15 y 8,6 (H); 29,67 y 8,06 (HyC); 27,56 y 8,3 (HCa); 28,97 y 8,55 (T). El menor contenido proteico en el C, puede deberse a la diferencia en el porcentaje de humedad al no ser sometido a un proceso de secado. Los tratamientos efectuados no modificarían los valores de proteína, lo cual haría factible el uso del poroto tratado en alimentación animal. Aunque, hacen falta más estudios para determinar la posibilidad de aprovechamiento de dicho recurso en la dieta, especialmente, se debiera verificar la disminución de los FANs y, como lo han sugerido Savon L. y Scull (2006), identificar los niveles umbrales de acción de los mismos en los animales de interés.

Presentación: Póster.