

---

Area: CE - Cs. Exactas y NaturalesTítulo del Trabajo: EFECTOS DEL TRATAMIENTO REMOJADO-COCCIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN  
NUTRICIONAL Y ANTI-NUTRICIONAL DE DOLICHOS LAB-LAB

Autores: HOCHMUTH, INGRID M.- PELLERANO, GERARDO- ACEVEDO, BELÉN A.

E-mail de Contacto: inmahoc@yahoo.com.ar

Teléfono: 0379-154676954

Tipo de Beca: CIN - EVC

Resolución Nº: 160/12

Período: 01/09/2012 - 31/08/2013

Proyecto Acreditado: PICT-2010-2341. Caracterización de legumbres con potencial valor nutritivo cultivadas por  
pequeños y medianos productores del NEA. ANPCyT. Período: 2012-2015

Lugar de Trabajo: Facultad de Cs. Exactas y Naturales y Agrimensura

Palabras Claves: ácido fítico, taninos, fenoles

---

**Resumen:**

La especie *Dolichos lab-lab* es una leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae y es cultivada en el Nordeste Argentino. En esta región son sembradas dos variedades de *Dolichos lab-lab*, información provista por la Estación Experimental El Sombrero-INTA-Corrientes. A pesar de poseer un elevado contenido de proteínas (25-26%) de buena calidad nutricional, presentan sustancias de carácter anti-nutricional que producen la inhibición de la digestibilidad de las proteínas y a su vez, reducen la biodisponibilidad de algunos minerales. Los tratamientos térmicos, incrementan el valor nutricional de las leguminosas ya que inactivan la mayor parte de dichos factores anti-nutricionales. La escasa información sobre las características nutricionales y anti-nutricionales de las harinas de *Dolichos lab-lab*, dificulta su potencial utilización como suplemento dietario en productos alimentarios. El objetivo de este trabajo fue analizar el efecto de tratamientos combinados de remojado-cocción, sobre las características nutricionales y anti-nutricionales en harinas de *Dolichos lab-lab*. Los porotos se sometieron a un tratamiento de remojado-cocción, en agua y bicarbonato de sodio 0.02% p/v, (1:10 p/v) 6 h y luego 20, 40 y 60 minutos a 100 °C. Posteriormente, se obtuvieron las harinas correspondientes, se liofilizaron y se almacenaron a 4°C hasta la realización de las siguientes determinaciones: proteínas, hidratos de carbono, cenizas, ácido fítico, polifenoles y taninos. Los resultados se expresaron en función de la harina liofilizada. La harina nativa presentó un contenido de: proteínas, 25.64±0.61(g/100 g h. liof.); hidratos de carbono, 49.87±6.15 (g/100 g h. liof.); lípidos, 1.45±0.01 (g/100 g h. liof.) y cenizas, 4.95±0.1(g/100 g h. liof.). El contenido de proteínas no presentó diferencias significativas ( $p>0.05$ ) entre la harina nativa y las tratadas. En cambio, el contenido de lípidos, hidratos de carbono y cenizas disminuyeron en un 8%, 14% y 50%, respectivamente, con el tratamiento de remojado-cocción 60 min. Con respecto a los anti-nutrientes, el contenido de ácido fítico fue el más afectado con los tratamientos empleados, obteniendo un descenso de 41,4%, 63,8% y 83,5% con los tratamientos de 20, 40 y 60 minutos respectivamente. El contenido de fenoles disminuyó en un 27% y el contenido de taninos en un 45%, con el tratamiento de tiempos más prolongados. El tratamiento combinado de remojado-cocción sería una alternativa útil para obtener harinas de *Dolichos lab-lab* de buena calidad nutricional.

Este trabajo será presentado en el XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rosario, Santa Fe. Octubre 2013