

Caracterización química de hortalizas donadas a la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba.

Becaria: Lic. A. Laura Sánchez Salamanca

Directora: Dra. Natalia Cervilla

Co-director: Dr. Edgardo Calandri

Pertenencia institucional: Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

Formato elegido: Póster

Introducción: Las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) representan una problemática mundial con impacto negativo a nivel medioambiental, económico y social. Las frutas y hortalizas (FyH) son el principal grupo de alimentos perdidos o desperdiciados en la cadena agroalimentaria. En la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba (FBAC) funciona el programa de recupero de FyH, que recibe donaciones de puesteros del Mercado de Abasto con la intención de reducir los desperdicios que allí se generan y brindar alimentos saludables a las organizaciones civiles beneficiarias de sus prestaciones. El objetivo del presente trabajo fue caracterizar químicamente y acondicionar hortalizas para su posterior uso en la formulación de sopas. *Materiales y métodos:* para la selección de las hortalizas se analizaron los datos de recupero del período 2018-2019, estableciendo como criterio la estabilidad en las donaciones y los kilos recuperados. Se caracterizaron químicamente cinco lotes de cada hortaliza seleccionada. Las muestras fueron acondicionadas para conservación y posterior uso en formulaciones de sopas listas para consumir, mediante desinfección, corte, escaldado y/o deshidratación (50°C), según la hortaliza. Se determinó la medición de humedad (%H), pH, acidez total titulable (%ATT) (AOAC, 1990) y °Brix. Los resultados se expresaron como el valor medio \pm la desviación estándar. Se realizó el ANAVA para evaluar diferencias en los parámetros químicos entre lotes. Se utilizó el software estadístico Infostat. *Resultados:* Las hortalizas seleccionadas fueron zanahoria, calabacín, acelga, tomate y cebolla; registraron un volumen de recupero de 27.157Kg en el periodo analizado y representaron el 51,76% del total donado. Se observaron diferencias en los parámetros químicos de todos los lotes de cada hortaliza, excepto en las mediciones de pH de calabacín y %H de cebolla. *Conclusiones:* Los resultados obtenidos concuerdan con estándares de calidad química para el consumo de las hortalizas. Sin embargo, corresponden a lotes decomisados por no cumplimentar los estándares físicos, lo que indica que si bien no satisfacen todos los criterios de calidad establecidos aún pueden ser consumidos, siendo en este caso útiles para la formulación de sopas.

Palabras Claves: hortalizas, caracterización química, agricultura sostenible.