



Libro de resúmenes

V JORNADAS DE ALIMENTOS

*“Legumbres, granos y
Soberanía alimentaria
del Paraguay”*

Dirección de Postgrado.
Dirección de Investigaciones.
Facultad de Ciencias Químicas

Declarado de Interés Institucional según Resolución N° 6992-00-2019

Agradecimiento: Red la Valse Food

CYTED

PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA
Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO

PRÓLOGO.

La Facultad de Ciencias Químicas a través de la Dirección de Postgrado y la Dirección de Investigaciones han aunado esfuerzos para reunir a exponentes del área de alimentos sobre el tema “Legumbres, granos y soberanía alimentaria del Paraguay” en el marco de las V Jornadas de Alimentos, realizado en la ciudad de San Lorenzo, los días 9 y 10 de octubre de 2019.

Este evento fue realizado con el apoyo del proyecto *DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS* (ACRÓNIMO: la ValSe-Food, Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas) de la RED CYTED y ha permitido iniciar un debate sobre un tema de interés a nivel regional y nacional como lo es la Seguridad y Soberanía alimentaria, la revalorización de alimentos autóctonos y cultivos ancestrales de importancia, como los granos y legumbres de interés para Paraguay, creando un espacio para el intercambio de experiencias entre profesionales y estudiantes, nacionales e internacionales en un enfoque multidisciplinario.

En este contexto, se han presentado trabajos científicos originales, sobre diferentes temas de relevancia en el área de Alimentos y la Nutrición, los cuales han sido resumidos objetivamente con el fin de brindar al lector una síntesis sobre los trabajos realizados.

Estas páginas representan el trabajo en equipo de diversos grupos de investigación en el área y deseamos que sirvan de motivación a trabajos futuros en el tema de la Seguridad y Soberanía alimentaria del Paraguay.



ÍNDICE

FLYER DE DIFUSIÓN DE LAS V JORNADAS DE ALIMENTOS	3
PROGRAMA DE LAS V JORNADAS DE ALIMENTOS.....	4
CAROTENOIDES EN ALIMENTOS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA PARAGUAYA ELABORADOS A BASE DE MAÍZ.....	5
CONTENIDO VITAMINICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL EN PULPA DE <i>Passiflora edulis</i> “MBURUCUJA”	6
PRESENCIA DE MICOTOXINAS ALIMENTOS DE COMUNIDADES INDIGENAS URBANAS DE FILADELFIA, CHACO PARAGUAYO.....	7
DESCRIPCIÓN DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y VALOR NUTRICIONAL DEL TUBÉRCULO NATIVO <i>Dioscorea spp</i> , DE INTERÉS CULTURAL.....	9
CONSUMO DE LINAZA COMO COADYUVANTE EN LA DIETA HIPOCALORICA.....	10
ANTIOXIDANTES EN PULPA Y SEMILLA DE FRUTAS MADURAS, SEMIMADURAS E INMADURAS DE <i>Anisocapparis speciosa</i> “PAJAGUA NARANJA” DE FUERTE OLIMPO, CHACO	11
CONOCIMIENTO DE LEGUMBRES, DE ESTUDIANTES DEL INGRESO 2019 DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS.....	12



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN - FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS



V JORNADAS DE ALIMENTOS

“Legumbres, granos y Soberanía alimentaria del Paraguay”



FECHA:

9 y 10 de octubre de 2019

HORA:

De 15:00 a 19:00 h

LUGAR:

Salon auditorio. Facultad de Ciencias Químicas
Universidad Nacional de Asunción
Campus Universitario, San Lorenzo

ORGANIZACIÓN:

Dirección de Postgrado.
Dirección de Investigaciones.
Facultad de Ciencias Químicas

INSCRIPCIONES:

<https://forms.gle/cdg5LJ1tkMLoWSqP8>



ENVIO DE RESUMEN

<https://forms.gle/kXmo5MXixLZnFgsT8>



Se entregarán certificados por participación y créditos de extensión

Declarado de Interés Institucional según Resolución N° 6992-00-2019

www.qui.una.py

Mas información:

Jorge Rodas, jrodas@qui.una.py



PROGRAMA – MIÉRCOLES 9 DE OCTUBRE.

Horario	Tema	Disertante
15:00h	Palabras de apertura	Prof. Lic. Cynthia Saucedo de Schupmann , Decana de la Facultad de Ciencias Químicas.
15:15h	Conferencia Magistral: "Legumbres del mundo y Seguridad Alimentaria".	Prof. Dra. Esperanza Torija Isasa , Universidad Complutense de Madrid.
16:00h	Las legumbres en Latinoamérica, una estrategia para la resiliencia frente al cambio climático.	Lic. Fabiola Alcorta - FAO-Paraguay.
16:30h	Tesoros ocultos y tradición: variedades de legumbres en Paraguay, un análisis integral.	Dr. Ing. Agr. Marcelo Alborno Jover
17:00h	RECESO	
17:30h	Sistemas Agroalimentarios sostenibles en la producción de legumbres.	Prof. Ing. Mónica Gavilán, MSc. - Facultad de Ciencias Agrarias.
18:00h	Tóxicos naturales y contaminantes potenciales en legumbres y granos, inocuidad alimentaria.	Prof. Ing. Dionisia Carballo, PhD - Facultad de Ciencias Agrarias.

18:30 a 19:00h = Sesión de presentación de Posters.

PROGRAMA – JUEVES 10 DE OCTUBRE.

15:00h	Características nutricionales de las legumbres tradicionales del Paraguay.	Prof. Dra. Silvia Caballero, PhD – Dpt. Bioquímica de Alimentos, Dir. Investigaciones. FCQ
15:30h	Comodities del Paraguay, estadísticas y regulación.	Ing. José Di Natale , Baltic Control Inspection and Service S.A.
16:00h	Ensayos de calidad en legumbres y granos para la agricultura familiar	Ing. Agr. Carolina Garay Ing. Agr. Nidia Talavera Dir. Laboratorios. SENAVE
16:30h	RECESO	
17:00h	Legumbres: Auge Gastronómico de alimentos autóctonos.	Prof. Dra. Esperanza Torija Isasa , Universidad Complutense de Madrid.
17:30h	"Poytáva", un premio a nuestra cultura.	Prof. Graciela Martínez , Investigadora en Etnogastronomía. Autora del libro "Poytáva".
18:30h	CIERRE y PREMIACION a los Mejores trabajos de investigación presentados.	Comité Científico.

EJE TEMÁTICO: "ALIMENTOS"
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-01-19

CAROTENOIDES EN ALIMENTOS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA PARAGUAYA ELABORADOS A BASE DE MAÍZ

P. Piris¹, S. Caballero¹, MC. Hellión-Ibarrola², M^aC. Sánchez-Mata³, J.I. Alonso-Esteban³, Eva Dorta³, M^aE. Torija-Isasa³

¹Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

²Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. Farmacología, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

³Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Farmacia, Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Madrid, España
e-mail: patpiris@gmail.com

Introducción. El maíz, cereal por excelencia del continente americano, permite elaborar números platos más o menos complejos. Además de los nutrientes que contiene, las diversas variedades de maíz aportan vitaminas y compuestos bioactivos, entre ellos los carotenoides, algunos de los cuales son pro-vitamina A y/o se comportan como antioxidantes. Debido a su importancia es de gran interés conocer su contenido en alimentos elaborados. **Objetivos.** Conocer el contenido de carotenoides en algunos alimentos típicos de la gastronomía paraguaya elaborados a base de maíz. **Material y métodos.** Se han estudiado muestras de origen casero o comercial de los siguientes alimentos: sopa paraguaya, chipa mestizo, rora kyra y kai kuá. Para los análisis se partió de las muestras liofilizadas. Se hizo un análisis previo de carotenoides totales por espectrofotometría y posteriormente se determinaron los carotenoides por HPLC, con detector UV-VIS a 475 nm. **Resultados.** La determinación previa de carotenoides, a través del contenido total de β -caroteno fue, únicamente, orientativa de la presencia de este tipo de compuestos, dadas las interferencias de otros componentes. Al estudiar los carotenoides por HPLC, se aprecia el mayor contenido total (suma de β -caroteno y β -criptoxantina) en la sopa paraguaya (3936,5 $\mu\text{g}/100\text{ g}$), seguida de rora kyra (3030 $\mu\text{g}/100\text{ g}$). La chipa mestizo mostró resultados muy diferentes en las chipas de elaboración casera (1008 $\mu\text{g}/100\text{ g}$) y comercial (2960 $\mu\text{g}/100\text{ g}$). En kai kuá se encontró un valor próximo al de la chipa mestizo casera (1093,5 $\mu\text{g}/100\text{ g}$). En general, excepto en chipa mestizo, hay mayor cantidad de β -caroteno que de β -criptoxantina. En rora kyra no se detectó β -criptoxantina. **Conclusión.** En los alimentos tradicionales paraguayos estudiados se encontraron β -caroteno y β -criptoxantina, carotenoides pro-vitamina A, en cantidades muy interesantes, en especial en las muestras de sopa paraguaya.

EJE TEMÁTICO: “ALIMENTOS”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-02-19

**CONTENIDO VITAMINICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL EN
PULPA DE *PASSIFLORA EDULIS* (MBURUCUJA)**

C. Ojeda¹; P.Piris¹, S. Caballero¹.

¹Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. De Bioquímica de Alimentos, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.
e-mail: scaballero@qui.una.py

Introducción. *La Passiflora edulis* o mburukuja, es una enredadera tropical originaria de la zona que comprende el sur de Brasil, parte media de Paraguay y norte de Argentina, cuyo consumo ha ido en aumento en nuestro país pero de la cual se tiene muy poca información sobre sus propiedades beneficiosas. **Objetivos.** Determinar el contenido vitamínico y capacidad antioxidante total en pulpa de las frutas de la *Passiflora edulis*. **Material y métodos.** Se estudiaron dos lotes de cosechas diferentes, las muestras fueron provistas por el Instituto Paraguayo de Tecnología Agraria (ITPA). Los métodos oficiales de análisis fueron: para vitamina C: método espectrofluorométrico 967.22 del AOAC, para riboflavina: método espectrofluorométrico 470.65 del AOAC, y para carotenoides totales y β -caroteno se utilizaron métodos estandarizados (PROCISUR, 2018), los fenoles totales por utilizando el método de Folin-Ciocalteau. **Resultados.** Se obtuvieron los siguientes valores para los lotes analizados indicándose el lote 1 y 2 respectivamente: En lo que respecta al contenido vitamínico la riboflavina aporta 0,610 y 0,422 mg/100g, valores superiores a lo que se conoce de forma general de la composición de esta especie. También se encontró que aporta cantidades interesantes de vitamina C con valores de 20,57 y 16,10 mg/100g de pulpa fresca. En relación al contenido de carotenoides la pulpa aporta 2,031 y 0,679 mg/100g y un aporte específico de betacaroteno de 1,319 y 0,222 mg/100g ambos expresados sobre muestra tal cual, indicando ser buena fuente de dichas vitaminas. Por último el contenido fenólico encontrado fue de 86,89 y 62,09 gGAE/100g que nos podría indicar una buena capacidad antioxidante. **Conclusión:** El contenido de riboflavina, ácido ascórbico y carotenoides totales indican que esta fruta aporta cantidades importantes de dichas vitaminas, como así también el aporte en cuanto a capacidad antioxidante total con la medición del contenido de fenoles totales.

Palabras-claves: *Passiflora edulis*, contenido vitamínico, contenido fenólico.

EJE TEMÁTICO: “ALIMENTOS”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-03-19

**PRESENCIA DE MICOTOXINAS ALIMENTOS DE COMUNIDADES
INDIGENAS URBANAS DE FILADELFIA, CHACO PARAGUAYO**

Andrea Alejandra Arrua^{1,3}, Pablo David Arrua¹, Juliana Moura Mendes¹, Cinthia Caza¹, Inocencia Peralta López², Danilo Fernández Rios³

¹Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica, Centro Multidisciplinario de Investigaciones Tecnológicas, Laboratorio de Biotecnología, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

² Universidad Nacional de Asunción, Dirección General de Postgrado, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

³ Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Departamento de Biotecnología, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay. aaarrua@gmail.com

Resumen. La nutrición adecuada es un derecho humano fundamental, y como tal debe ser protegida. La FAO, en su política sobre pueblos indígenas y tribales, menciona que debido a que las comunidades indígenas tienen niveles más altos de pobreza, menor disponibilidad de recursos y una mayor dependencia de alimentos más baratos con un alto grado de procesamiento, se supone que estos grupos están en mayor grado de riesgo de inseguridad alimentaria y malnutrición. Los alimentos pueden contaminarse con hongos productores de micotoxinas y micotoxinas, que poseen diversos efectos negativos en la salud, producen síndromes llamados micotoxicosis y en casos extremos pueden llevar a la muerte. El almacenamiento inadecuado es una de las principales causas del deterioro en especial cuando las condiciones de temperatura y humedad son inadecuadas. Con el objetivo de evaluar los contenidos de Aflatoxinas, Ocratoxina A y Deoxinivalenol se colectaron muestras de alimentos en 5 comunidades indígenas situadas en la ciudad de Filadelfia, Boquerón Chaco Paraguay. Se determinaron los contenidos de micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxinas, fumonisinas y deoxinivalenol) mediante el rápido inmunoensayo de flujo lateral siguiendo las instrucciones del fabricante para cada micotoxina estudiada. Se detectó la presencia de aflatoxinas en arroz y yerba mate; deoxinivalenol en panificados, pastas secas y harina de trigo en niveles variables. No fueron detectadas ocratoxinas y fumonisinas por la metodología utilizada (Figura 1). Dado el riesgo que representa la presencia de estos metabolitos tóxicos, sobre todo para las comunidades vulnerables es fundamental establecer mecanismos que aseguren la inocuidad de los alimentos consumidos, establecer regulaciones que los protejan y realizar controles periódicos del cumplimiento de estas, además concienciar a las autoridades sobre la importancia de capacitar a las personas de estas comunidades en el manejo y conservación adecuada de los alimentos.

Matriz alimentaria	Total de muestras analizadas	Muestras contaminadas AF*ppb	Mínimo	Máximo	Media	Muestras contaminadas DON**ppm	Mínimo	Máximo	Media
Arroz	6	6	6,4	11,6	7,92	NA			
Yerba mate	5	5	36,4	67,1	41,06	NA			
Panificado	9	NA				9	0,7	1,5	0,72
Pasta seca	11	NA				11	0,6	0,8	0,43
Harina de trigo	9	NA				9	0,3	0,5	0,28

NA - No analizada

* Límite de detección 2 ppb

** Límite de detección 0,20 ppm

Palabras claves: inocuidad, metabolitos fúngicos, riesgo, Paraguay.

EJE TEMÁTICO: “ALIMENTOS”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-04-19

DESCRIPCIÓN DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y VALOR NUTRICIONAL DEL TUBÉRCULO NATIVO *Dioscorea spp*, DE INTERÉS CULTURAL

Villalba, Rocío¹; Candia, Josefina¹; Piris, Patricia¹

¹ Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dirección de investigación, Dpto. Bioquímica de Alimentos, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

e-mail: rociovillalba1402@gmail.com

Entre los principales cultivos de las raíces tropicales se encuentran la yuca (mandioca), Ñame (kará), patata dulce, malanga, entre otros. Kará es su nombre en guaraní, usado en Brasil y en la región. En el Paraguay se tiene algunas especies comestibles, sobre todo el Kará-chí o Kará-ti, un tubérculo blanco y grueso, y el Kará-pe o kapé. El objetivo del trabajo fue describir la composición química y valor nutricional del tubérculo nativo *Dioscorea spp*, como alimento tradicional de la cultura Guaraní en el Paraguay (Kará). Se seleccionaron dos lotes de *Dioscorea spp*, el muestreo fue por conveniencia. Se determinaron las características fisicoquímicas y morfológicas, macronutrientes, vitaminas B1 y C, minerales y contenido calórico luego de un proceso de cocción (hervido) por metodología AOAC. Los resultados obtenidos se expresan en la **Tabla 1**

Tabla 1. Contenido de humedad, macronutrientes, fibra alimentaria total, minerales totales y calorías en *Dioscorea spp*.

	Lote 1	Lote 2
Humedad	67,4 ± 0,01 ^a	70,7 ± 6,66 ^a
Carbohidratos totales	36,3 ± 1,05 ^a	18,1 ± 0,58 ^b
Proteínas	1,25 ± 0,31 ^a	2,86 ± 0,38 ^b
Fibra alimentaria total	3,29 ± 0,10 ^a	1,25 ± 0,05 ^b
Minerales totales	0,83 ± 0,02 ^a	0,68 ± 0,02 ^b
Calorías	150±4,81 ^a	83,8 ±3,31 ^b

Los resultados se expresan en $\bar{x} \pm DS$. Las letras diferentes entre las columnas indican diferencia significativa (t de Student $p < 0,05$).

Entre los minerales destacan altos niveles de calcio (32,6-61,1mg/100g), sodio (760- 845mg/100g) y potasio (429-509mg/100g).El kara es una fuente alimentaria rica en carbohidratos y fibra alimentaria total, con un contenido de calorías relativamente elevado con respecto a los tubérculos de consumo habitual, como la papa y la batata, siendo 77 Kcal/100g y 86 Kcal/100g respectivamente.

Palabrasclaves: *Dioscorea spp*, Ñame, Yam, tubérculos nativos

EJE TEMÁTICO: “NUTRICION”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-05-19

CONSUMO DE LINAZA COMO COADYUVANTE EN LA DIETA HIPOCALORICA

Fernández, J. M. ¹; Garcete, C- ²; Ayala, C.³

¹ Docente auxiliar de la Cátedra de Diagnostico Nutricional, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Privada del Este, Sede Central Pdte. Franco, Paraguay

Correo electrónico: mabelfernandezjaram@gmail.com

² Docente auxiliar de la cátedra de Metodología de la Investigación Científica Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Privada del Este, Sede Central Pdte. Franco, Paraguay

Correo electrónico: carmencde@hotmail.com

³ Docente auxiliar de la cátedra Práctica Profesional Clínica III, encargada de laboratorio de Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Privada del Este, Sede Central Pdte. Franco, Paraguay

Correo electrónico: claudiajacquelineayala@gmail.com

El sobrepeso y la obesidad tienen como primer pilar de tratamiento, una dieta hipocalórica, sumado a esta, este estudio, realizó una intervención nutricional con semilla de linaza, basado en su contenido en lignina, mucilagos, aminoácidos y ácidos grasos de cadena corta y otros, que según estudios, brindan múltiples beneficios a la salud humana. **Objetivos:** El objetivo principal de este estudio fue analizar el consumo de linaza como coadyuvante de una dieta hipocalórica. **Materiales y método:** Se trató de un estudio cuasi-experimental, no aleatorio en el que seis personas cumplieron con los criterios de inclusión; IMC \geq a 30 kg/m², sin patologías asociadas, de 35 a 60 años de edad, sexo femenino, que reciben los servicios gastronómicos de, “Tu Espacio Nutricional” de ciudad Presidente Franco, en el periodo comprendido entre el 19 de Febrero y 19 de Marzo de 2018. Tres fueron asignadas a un grupo experimental A (20 g de semilla de lino triturada, en jugo) y las otras tres a un grupo control B (sin semilla), ambos grupos recibieron diariamente una alimentación hipocalórica. **Resultados:** En el grupo A (experimental), se encontró una disminución en circunferencias y peso corporal mayor, con modificación de diagnóstico en una persona, de obesidad tipo II a I, **Discusión:** Podemos decir que, si bien hubo una mayor disminución en peso y medidas en el grupo experimental que en el grupo control, no fue significativa en la principal variable “peso corporal”, dado que ésta, es directamente proporcional al diagnóstico nutricional, a través del IMC, en consecuencia, no podemos atribuir estos cambios al consumo de semilla de lino, se necesita una muestra mayor, un periodo de tiempo más prolongado y variables como la cronicidad de la obesidad y periodo biológico de los participantes.

Palabras claves: Adherencia al tratamiento, dieta hipocalórica, hábitos alimentarios, semilla de lino, Obesidad

EJE TEMÁTICO: “ALIMENTOS”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-06-19

Antioxidantes en pulpa y semilla de frutas maduras, semimaduras e inmaduras de *Anisocapparis speciosa* “pajagua naranja” de Fuerte Olimpo, Chaco

Coronel E¹, Sunguino M¹, Caballero S¹, Polato R², Gonzalez W², Mereles L¹.

¹Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Químicas, Dpto. De Bioquímica de Alimentos, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

²Cooperazione Internazionale, sede Paraguay. Ruta Transchaco km 410. Predio IPTA, Cruce Pioneros.

Resumen. Los frutos de *Anisocapparis speciosa* o “pajagua naranja” crecen de manera silvestre en el Chaco, son consumidas principalmente por comunidades indígenas como los Tapiete, Enxet y Ayoreos. Según reportes etnobotánicos se consume una vez bien maduro la pulpa fresca y las semillas son secadas y posteriormente sometidas a un tratamiento de calor para luego consumirlas en forma de pure. Información sobre la composición química de esta fruta es escasa. El objetivo del presente trabajo fue evaluar los antioxidantes en pulpa y semilla de frutas maduras, semimaduras e inmaduras de *A. speciosa* “pajagua naranja” de Fuerte Olimpo, Chaco. Las frutas silvestres fueron colectadas de la comunidad de Fuerte Olimpo, Alto Paraguay en el mes de marzo del 2019 por técnicos de la ONG COOPI. La diferenciación de madurez se realizó midiendo los sólidos solubles en la pulpa según metodología de la AOAC. Se realizó un extracto asistido por sonicación primeramente con metanol:agua (60:40) y luego con acetona:agua (70:30), para la determinación de fenoles totales (FT) utilizando el reactivo de Folin Ciocalteu y una curva de calibración de ácido gálico y la capacidad antioxidante total (CAT) utilizando el radical ABTS y una curva de calibración de Trolox. Los datos fueron analizados en el programa estadístico programa Graphpad Prism 5.0 Para determinar diferencias significativas entre las diferentes pulpas entre si y semillas entre si se aplicó un análisis ANOVA con test a posteriori de Tuckey ($p \leq 0,05$). Los sólidos solubles variaron de 28,2 a 25,0 °Brix, siendo el mayor valor para la pulpa madura. El mayor contenido de FT de las pulpas se observó en la pulpa semimadura (76,85 125,55mg GAE/100g SMTC), teniendo diferencias significativas con la pulpa inmadura y no así con la pulpa madura; en las semillas también se observó el mismo comportamiento, siendo el mayor valor en la semilla semimadura (76,85mg GAE/100g SMTC). En cuanto a la CAT se observó que en la pulpa el mayor valor fue para la madura (7,64 μM TEAC/g SMTC), teniendo diferencias significativas con la pulpa inmadura y no así con la semimadura; en las semillas el mayor valor fue en las semillas maduras (4,70 μM TEAC/g SMTC), donde también se observó diferencias significativas con las semillas inmaduras y no así con las semimaduras. Estos resultados demuestran el potencial antioxidante del pajagua naranja, principalmente en su pulpa.

Palabras claves: *Anisocapparis speciosa*; pajagua naranja; fenoles totales; capacidad antioxidante.

EJE TEMÁTICO: “NUTRICION”
CÓDIGO DE PRESENTACION: VJA-07-19

**Conocimiento de legumbres de estudiantes del ingreso 2019 de la
Facultad de Ciencias Químicas.**
Tatiana Ortiz Chena, Andrea Bogado Sanabria, Dra. Laura Mereles C.

Introducción: Resulta fundamental promocionar la producción y consumo de las legumbres debido a cuantiosos beneficios de provecho nutricional e impacto ambiental, por ello el objetivo de este trabajo consiste en describir los conocimientos de legumbres en una población universitaria para luego establecer las preferencias y niveles de ingesta de este grupo de alimentos para luego realizar recomendaciones alimentarias de manera a mejorar el aprovechamiento de las mismas considerando los beneficios que representan.

Objetivo: Describir el conocimiento sobre legumbres mediante un cuestionario de preguntas cerradas. **Materiales y Métodos:** Diseño observacional descriptivo de corte transversal. Se evaluó el conocimiento general sobre legumbres en 153 estudiantes de 17 a 24 años, ingresantes de todas las carreras de la Facultad de Ciencias Químicas. Se utilizó una encuesta de conocimientos con preguntas cerradas de selección múltiple. **Resultados:** La edad media del grupo estudiado fue de 17 ± 24 años. El 65,4% (n: 100) mujeres y 34,6% (n: 53) hombres. El 66,7% (n:102) no conoce el concepto de legumbres frente al 33,3% (n: 51) que si conoce. En cuanto al concepto de leguminosa, el 64.05% (n:98), no conoce y el 35,3% (n: 54) manifestó saber. Respecto al consumo recomendado el 73,8% (n:113) refirió conocer y un 26,1% (n:40) no conoce. Y en cuanto a la identificación de legumbres, el 77.8% (n:119) identificaron cuales eran legumbres y el 20,9% (n:32) no conoce. **Conclusión:** se observa que los alumnos desconocen los conceptos entre Legumbre y Leguminosa pero si tienen conocimiento del consumo recomendado de legumbres según las Guías Alimentarias del Paraguay e identificar a las legumbres entre las leguminosas y frutos secos.