



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: Producción de Flores Comestibles: evaluación de características agronómicas, organolépticas y nutraceuticas

Director: OCCHIUTO, PATRICIA NOEMÍ
Codirector: GUTIERREZ, MARÍA TERESA
Área: MEDICINA-NUTRICION

Resumen de Proyecto:

En las últimas décadas el consumo de flores comestibles a nivel mundial se ha incrementado. En nuestro país, su consumo no está muy difundido. Sin embargo, están apareciendo nuevos nichos de consumidores de productos naturales y visualmente atractivos. Las flores comestibles cumplen con estos requisitos y además suman a sus beneficios el bajo contenido calórico y sus cualidades como antioxidantes naturales. Existe a nivel local poca información sobre el cultivo de estas especies y sus características nutricionales. En este contexto, el objetivo de este trabajo es evaluar el comportamiento agronómico, las características organolépticas y nutraceuticas de especies para la producción de flores comestibles. Se probarán cuatro especies cuyo ciclo es de primavera-verano y cuatro de otoño-invierno. El ensayo se realizará en maceta, bajo polietileno y malla antigranizo, utilizando un diseño completamente aleatorizado, con cuatro repeticiones (macetas) de dos plantas por maceta. Las flores serán cosechadas manualmente y serán mantenidas en heladera, en envases plásticos descartables herméticos, para evaluar su poscosecha. Se determinarán parámetros de calidad visual; características organolépticas, mediante evaluaciones sensoriales y de preferencia, y se evaluará la capacidad antioxidante por espectrofotometría. Los resultados serán procesados mediante diversas técnicas estadísticas. Se realizarán capacitaciones a pequeños productores, proveedores artesanales de productos gourmet y público en general. Este proyecto representa una alternativa para su producción a pequeña escala, ya sea para autoconsumo como para la venta. Se elaborará un tríptico con información básica para su difusión. Además se pretende indagar sobre las posibilidades de industrializar las flores para darles valor agregado e incrementar su vida poscosecha.

Palabras Claves : 1- Flores comestibles 2- antioxidantes naturales 3- poscosecha



Título (Inglés): Edible Flower Production: evaluation of agronomic, organoleptic and nutraceutical characteristics

Resumen de Proyecto (inglés):

In the latest years, the consumption of edible flowers has a worldwide increased. In our country, the consumption of edible flowers is not yet widespread. However, in recent years some costumer shows interest in natural products wich was healthy and visually attractive. The edible flowers meet these requirements and add to their benefits the low caloric content and its qualities as natural antioxidants. There is a few local information about the species and their nutritional facts. In this context, the objective of this work is evaluated the agronomic behavior and the organoleptic and nutraceutical facts of edible flowers. Four species of spring - summer growth, and four of autumm -winter growth will be tested. That species Will be grown in pots, under polyethylene and anti-hail net, using a completely randomized design, with four repetitions (pots) of two plants per pot. The flowers will be harvested by hand and kept at low temperatura in hermetics bags where their postharvest behavior will be tested adding parameters as visual quality and organoleptic characteristics. The quality parameters will be determined by testing and the antioxidant capacity by spectrophotometry. The results will be processed by some statistical techniques. Technical suport and training will be given to small producers and dealers of gourmet products. This project represents an alternative for its small-scale either for self-consumption or for sale. A growing information will be prepared in order to improve the possibilities of support the edible flowers grown, also inquire the possibilities of industrializing the flowers and give them added value and increase their quality and postharvest life.

Palabras Claves : 1- edible flower 2- natural antioxidants 3- postharvest



EQUIPO DE TRABAJO

OCCHIUTO, PATRICIA NOEMÍ

pocchiuto30@gmail.com	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

JOFRE, VIVIANA

jofre.viviana@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
LABORATORIO DE AROMAS Y SUSTANCIAS NATURALES	

MARTÍN TEMPESTTI, FLORENCIA SOFÍA

sofia.martintempestti@gmail.com	Estudiante de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

DÍAZ SAMBUEZA, MARIELA ALEJANDRA

diaz.alejandra@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLOGICOS	

ASSOF, MARIELA VANESA

assof.mariela@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
LABORATORIO DE AROMAS Y SUSTANCIAS NATURALES	

PIFFARETTI, MARIA FERNANDA

fpiffaretti@yahoo.com.ar	Colaborador
FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO	

CÉSARI, CECILIA ALICIA

cesari.cecilia@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA	

HADID CONTRERAS, MARIA SILENE

silenesilenehadid@gmail.com	Estudiante de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

MORSUCCI, MARIELA YASMÍN

marielamorsu333@gmail.com	Graduado
CATEDRA DE HORTICULTURA Y FLORICULTURA	

GUTIERREZ, MARÍA TERESA

mgutierrez@fca.uncu.edu.ar	Codirector
DEPARTAMENTO DE CS. BIOLÓGICAS	

COCCIA ZAGAMI, ANTONELLA MARIANA

antococcia31@gmail.com	Estudiante de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

QUIROGA, MARIA ISABEL



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

SIIP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN,
INTERNACIONALES Y POSGRADO

quiroga.mariaisabel@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA	

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 16/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021