POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE HYDROCOTYLE BONARIENSIS: EVALUACIÓN DE SU COMPOSICIÓN PROXIMAL Y CONTENIDO DE FLAVONOIDES.

Cesano, P.; Stähli, V.; Mandón, E. Campagna, M.N

[1]Área Biología Vegetal, Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas. UNR.
mcampagn@fbioyf.unr.edu.ar

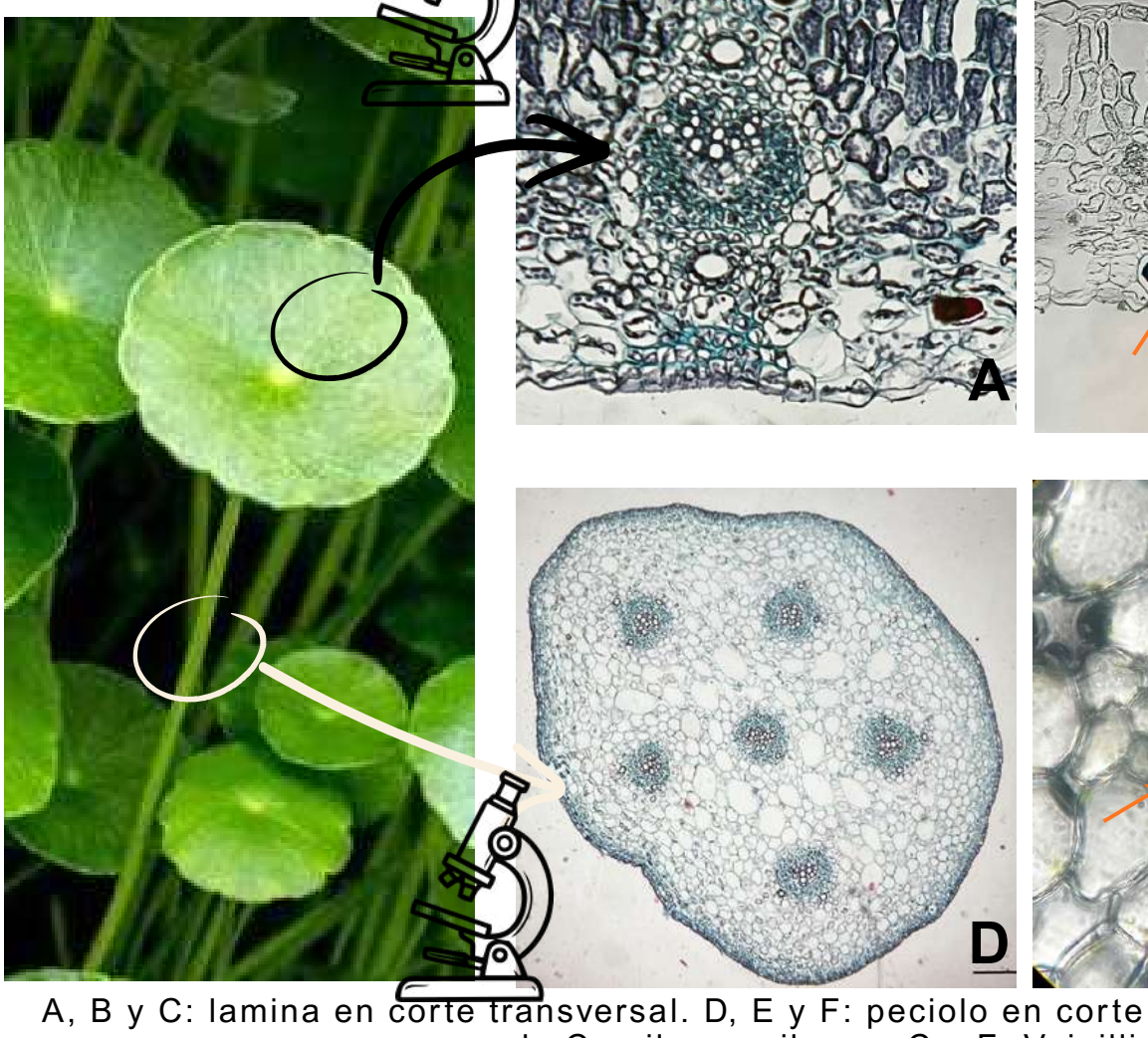
Hydrocotyle bonariensis (Araliaceae) es una hierba perenne, glabra y de tallos carnosos, rastreros, radicantes o flotantes. Es nativa de América, donde se distribuye ampliamente desde Estados Unidos hasta el Cono Sur, abarcando regiones de Brasil, Perú, Chile y Argentina (Silva et. al., 2009). A pesar de su perfil fitoquímico destacado, caracterizado por una elevada capacidad antioxidante y una notable facilidad de cultivo, H. bonariensis presenta un consumo marginal en las dietas contemporáneas.

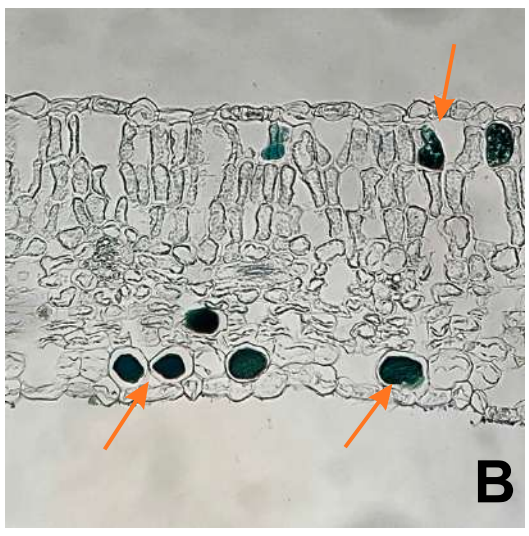


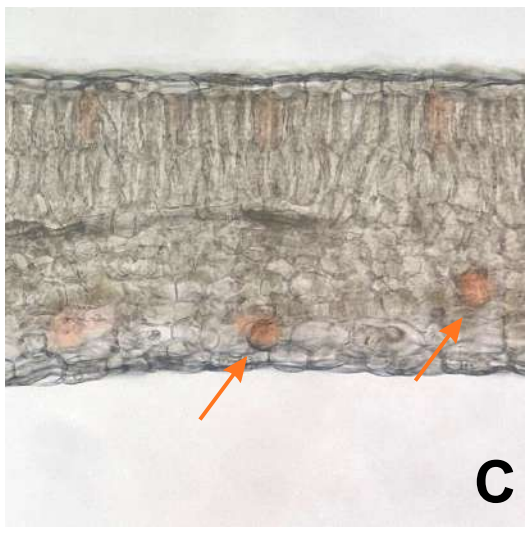
Objetivos

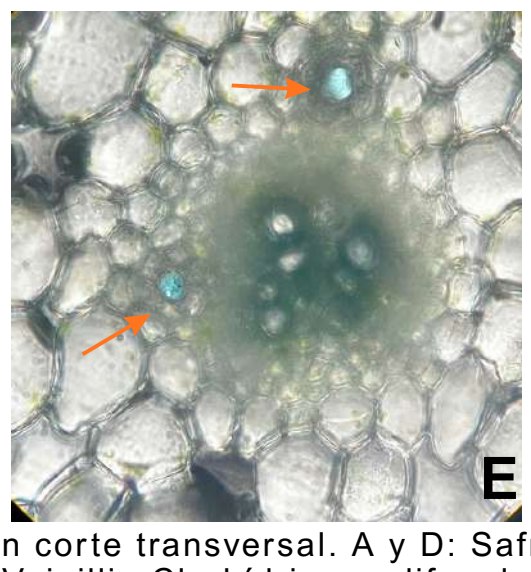
Con el fin de posicionar esta especie como un insumo clave en el desarrollo de alimentos funcionales, productos nutracéuticos de valor agregado y potenciales agentes fitofármacos, resulta valioso sistematizar la evidencia científica disponible sobre sus propiedades y aplicaciones.

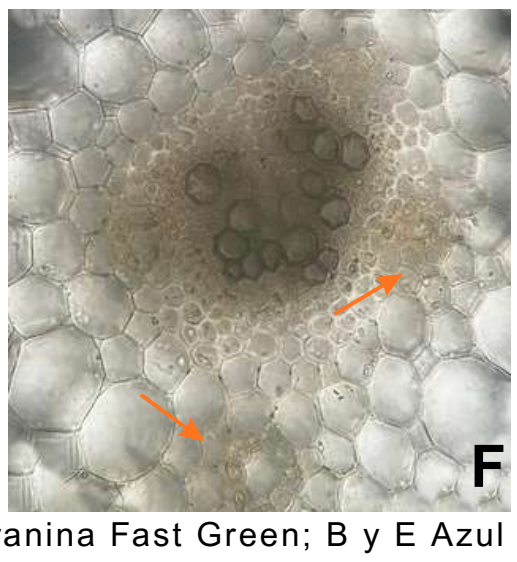
Resultados





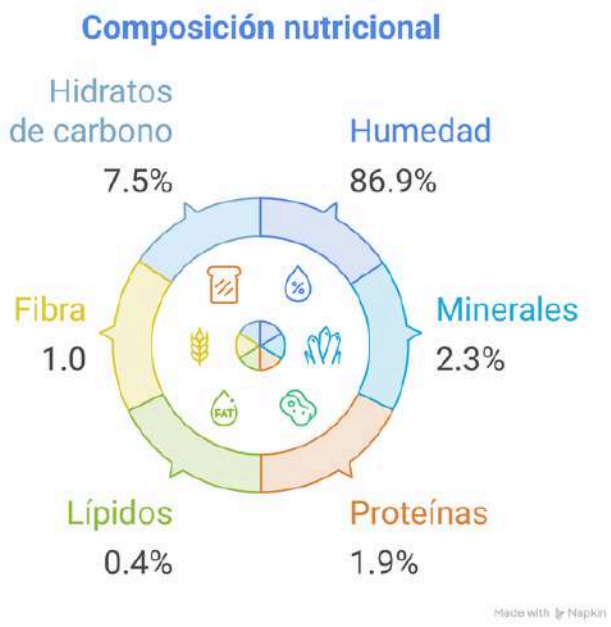






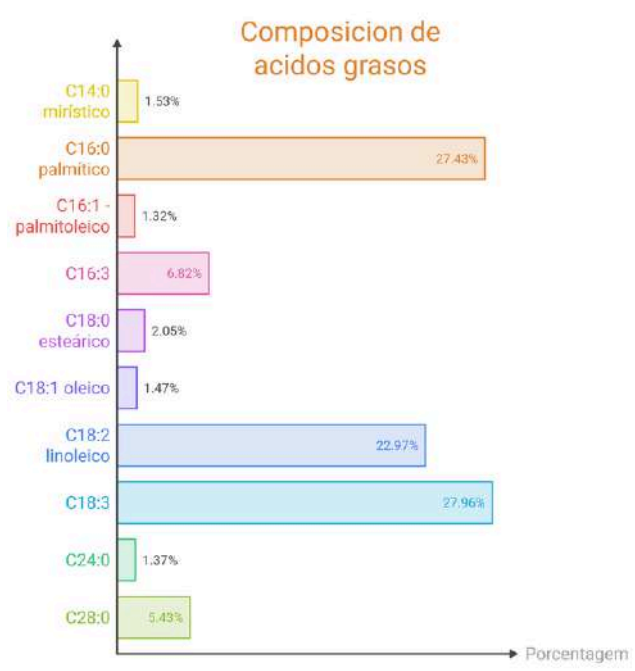
A, B y C: lamina en corte transversal. D, E y F: peciolo en corte transversal. A y D: Safranina Fast Green; B y E Azul de Cresilo, mucilagos; C y F: Vainillin Clorhídrico, polifenoles.

Presencia de mucilagos en cavidades esquizógenas asociadas a los haces vasculares en lámina y pecíolo y polifenoles en idioblastos presentes en el parénquima en empalizada y en el esponjoso.



Su composición proximal demostró que las hojas poseen un porcentaje significativo de proteínas (1.9%) y fibra dietaria (1%).

Es rica en ácidos grasos insaturados, fundamentalmente ácido linoleico y linolénico, ambos esenciales y considerados fundamentales para la salud cardiovascular.



Conclusiones

Los resultados preliminares obtenidos subrayan el valor de H. bonariensis como una fuente natural de compuestos bioactivos y ácidos grasos fundamentales para la salud humana. La presencia documentada de polifenoles y ácidos grasos insaturados respalda la necesidad de fomentar su estudio y revalorización, permitiendo proyectar su uso en la prevención de enfermedades crónicas y en el diseño de alimentos funcionales con identidad regional.