



BIOECONOMÍA
ARGENTINA | 20
EL POTENCIAL DE LAS REGIONES | 15

Región
NEA

6 y 7 de Mayo, 2015-Posadas, Misiones – Argentina.

Procesos y Productos Derivados de Frutos de Chañar (*Geoffroea decorticans*) y Palma Caranday (*Copernicia alba*): Cualidades con Potencial Bioeconómico

Processes and products derived from fruits of chañar (*Geoffroea decorticans*) and caranday (*Copernicia alba*): bioeconomic potential qualities

- Dr. Camilo J. Orrabalis - Lic. Horacio A. Gorostegui

Universidad Nacional de Formosa, Argentina.

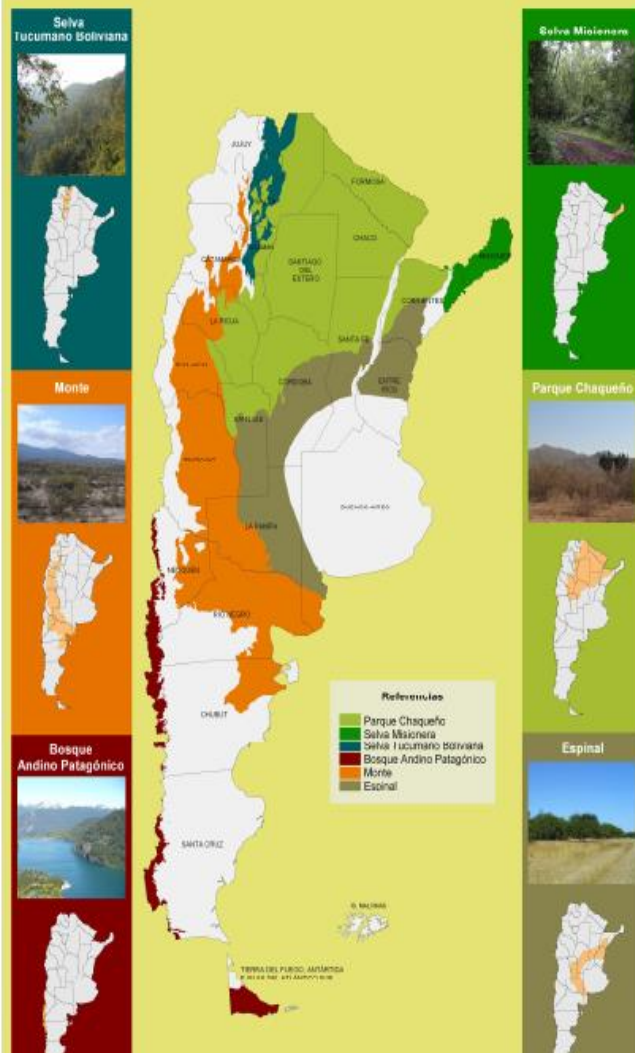


Tesis Doctoral - UNC



¿Dónde lo Encontramos?

Mapa de las Regiones Forestales de la República Argentina

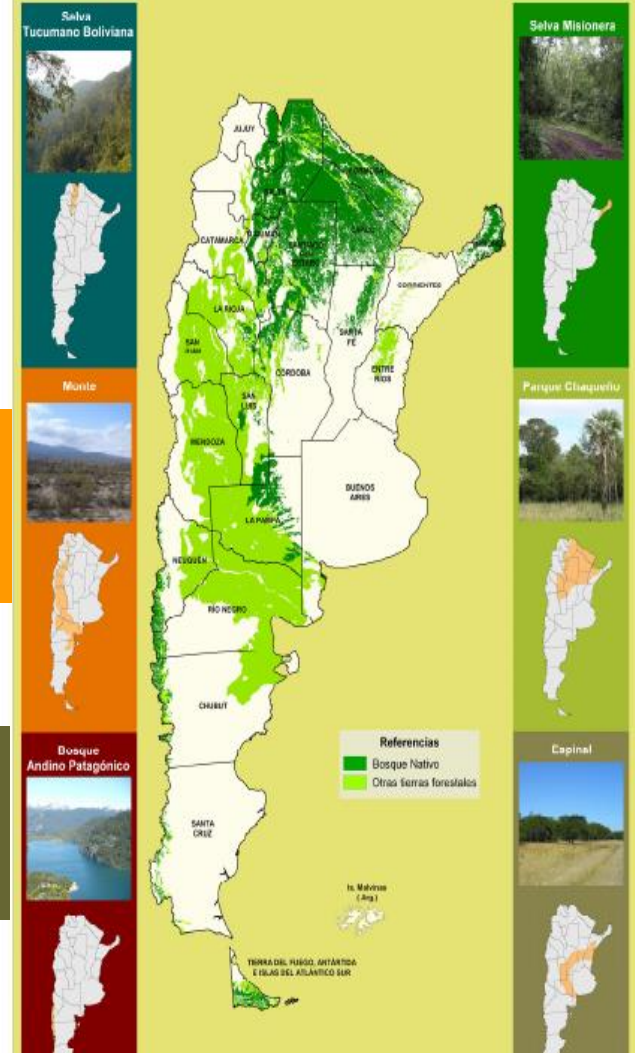


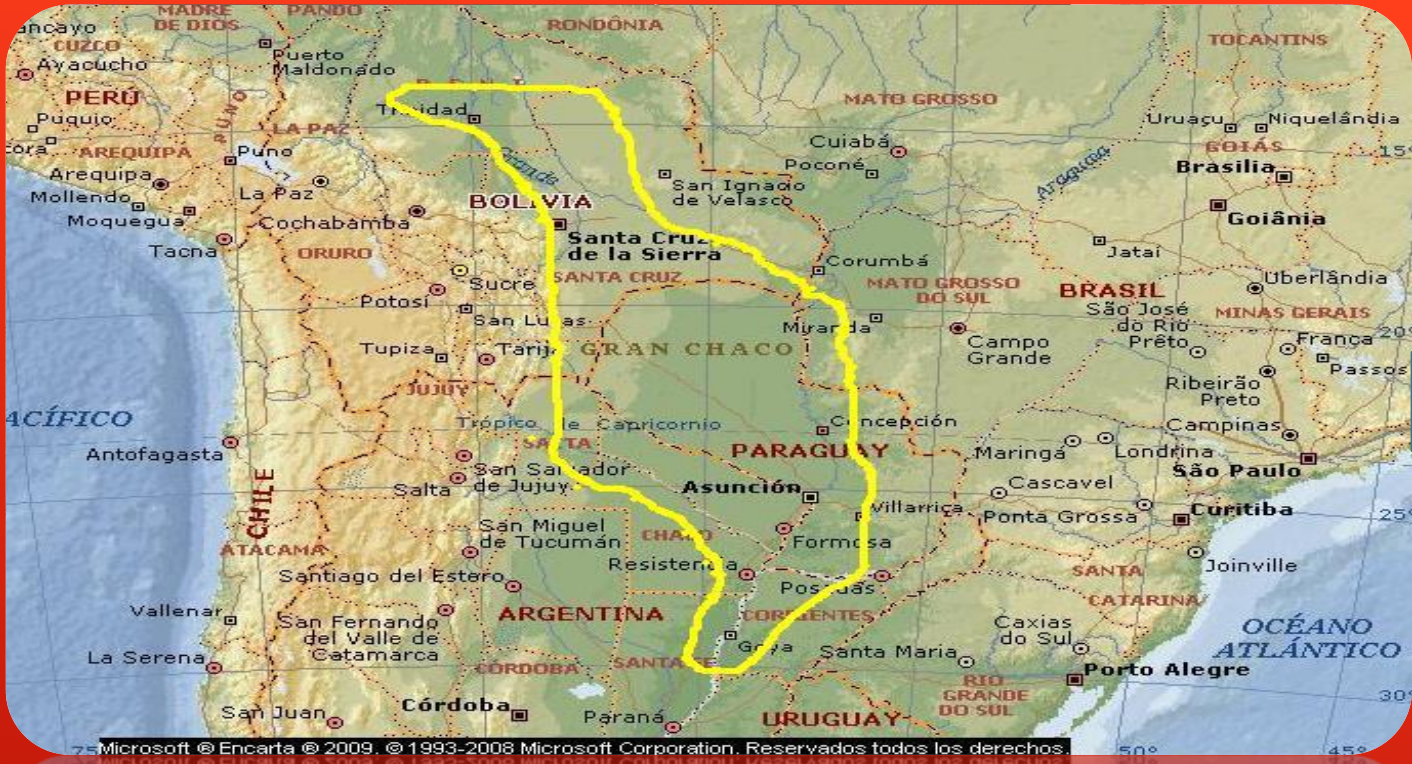
Parque Chaqueño:
Sup. Aprox. **67.490.000** ha.Chañar.....

Monte: Sup. Aprox. **43.380.000** ha.Chañar....

Espinal: Sup. Aprox. **33.000.000** ha.Chañar.....

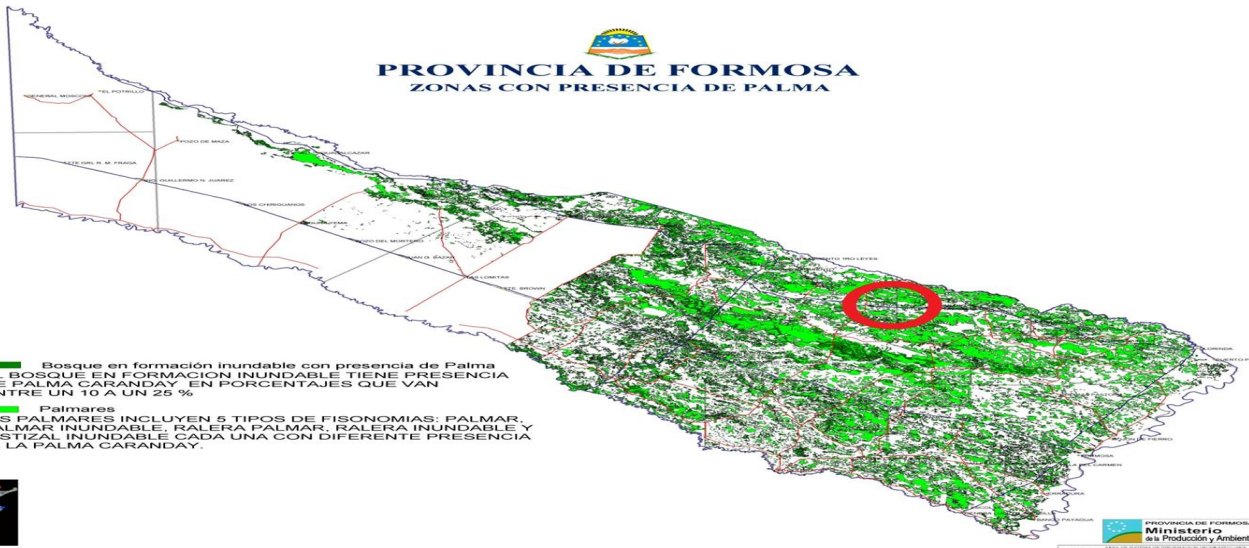
Mapa de Cobertura Boscosa de la República Argentina





Microsoft © Encarta © 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

PROVINCIA DE FORMOSA
ZONAS CON PRESENCIA DE PALMA



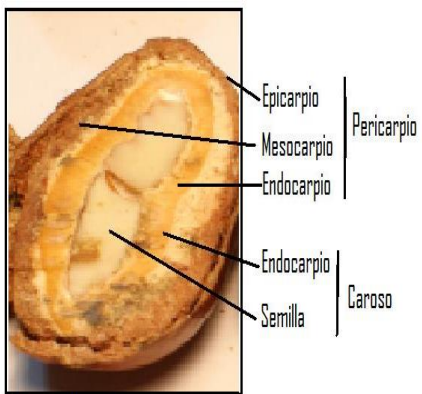
Bosque en formación inundable con presencia de Palma
 EL BOSQUE EN FORMACIÓN INUNDABLE TIENE PRESENCIA DE PALMA CARANDAY EN PORCENTAJES QUE VAN ENTRE UN 10 A UN 25 %

Palmares
 LOS PALMARES INCLUYEN 5 TIPOS DE FISONOMIAS: PALMAR, PALMAR INUNDABLE, RALERA PALMAR, RALERA INUNDABLE Y PASTIZAL INUNDABLE CADA UNA CON DIFERENTE PRESENCIA DE LA PALMA CARANDAY.

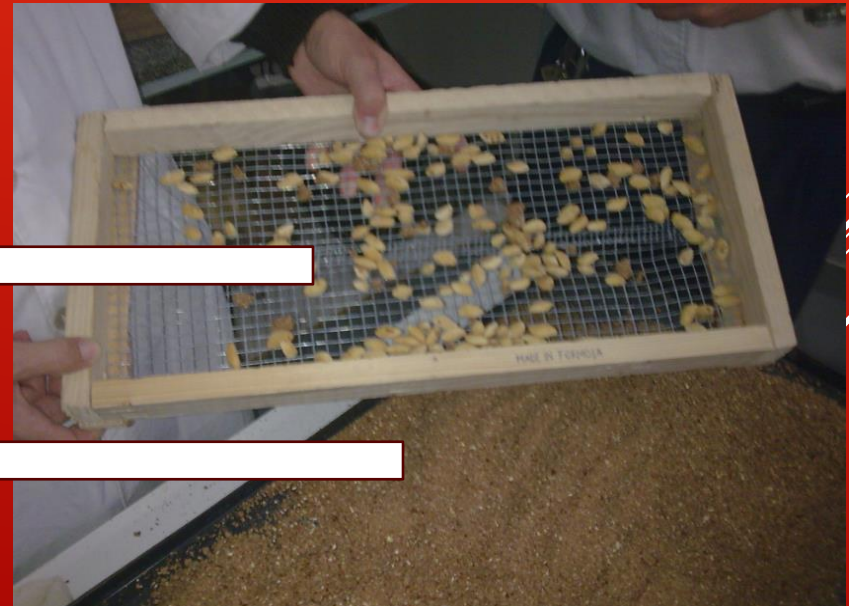
PROVINCIA DE FORMOSA
 Ministerio de Producción y Ambiente



SEPARACIÓN en SECO



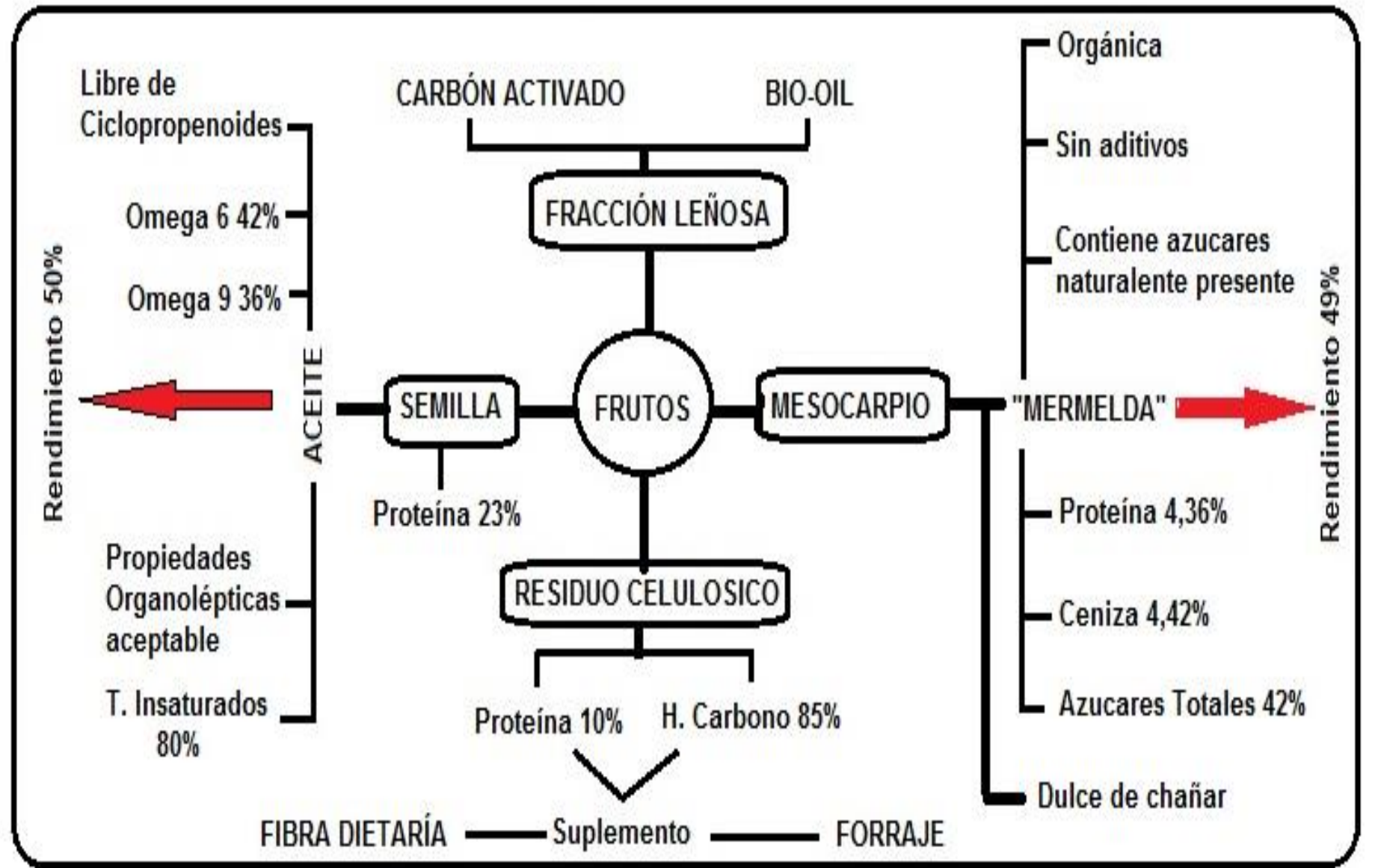
Epicarpio + Mesocarpio = Fracción A
Endocarpio + Semilla = Fracción B
Endocarpio = Fracción C
Semilla + Resto de Endocarpio = Fracción D



40%

60%

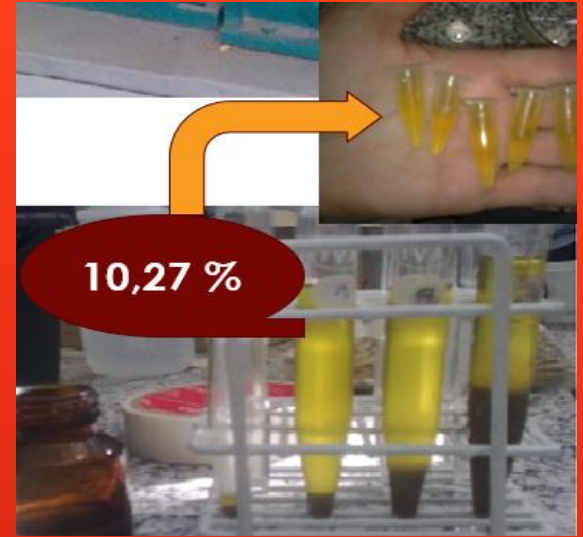
Esquema de Trabajo



PRODUCTOS



49%



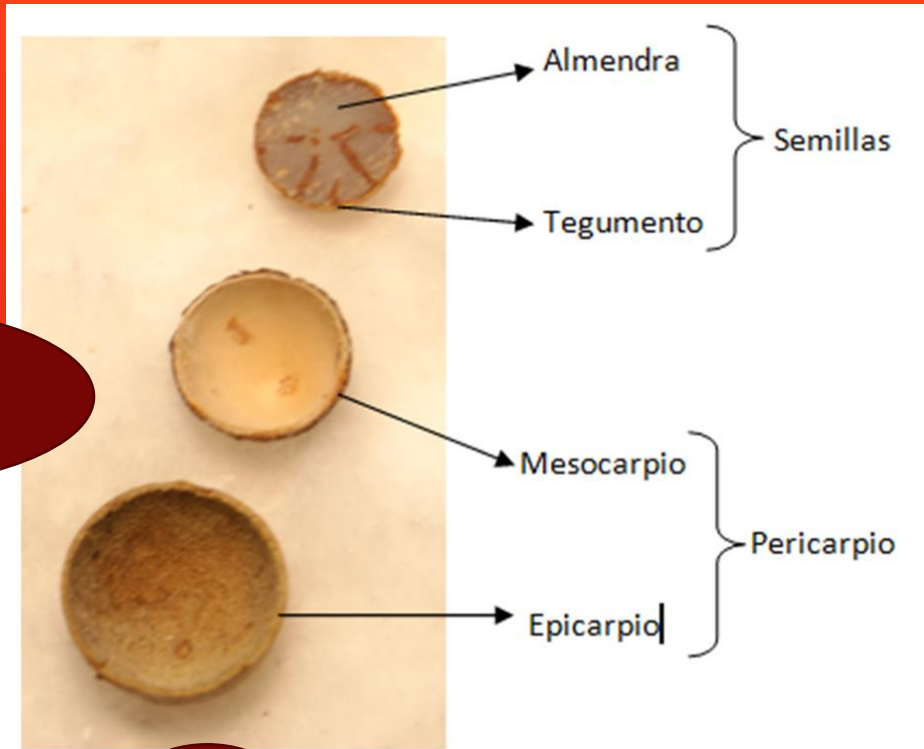
10,27 %

RENDIMIENTO:

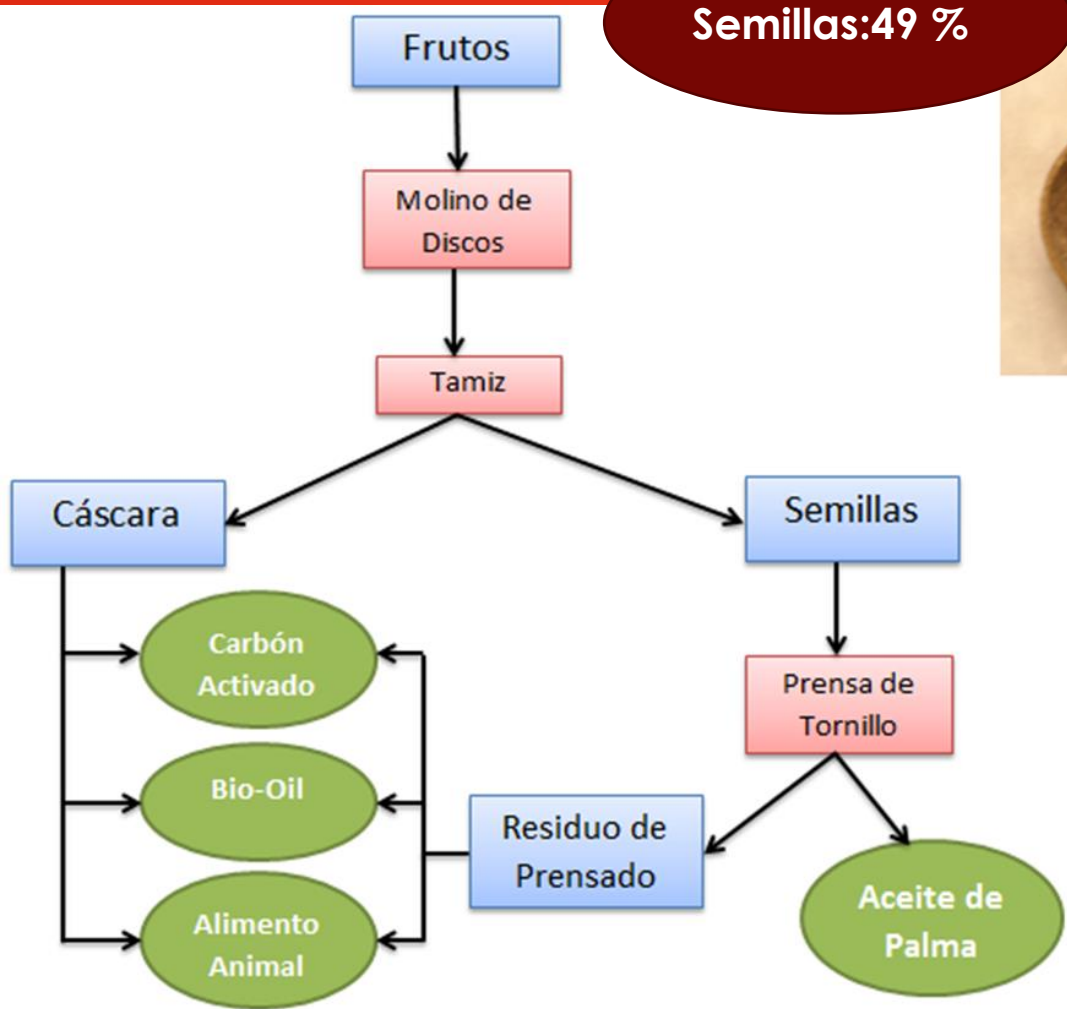
4,5 Kg dulce/kg Harina



OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE LA PALMA CARANDAY, OBTENIDA EN FORMOSA Y SU POSIBLE APLICACIÓN ALIMENTARIA.



Semillas: 49 %



20%



14%

ACEITE DE PALMA CARANDAY

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL ACEITE DE PALMA



Determinación	Método	Aceite Crudo	Aceite refinado
Densidad	Picnómetro	0,921 ± 0,001	0,916 ± 0,070
Í. de refracción	Ref. Abbe	1,46724*	1,46371*
Í. saponificación	Titulación	240,47 ± 2,30	222,50 ± 1,78
Índice de iodo	Wijs	66,24 ± 1,07	69,88 ± 0,84
Índice de acidez	Titulación	1,74 ± 0,03	0,278 ± 0,005
Í. de peróxidos	Titulación	9,79 ± 0,15	6,73 ± 0,06



Clasificación del aceite como de alto oleico.

Perfil de ácidos grasos, de los especies de palmas

Especie	Láurico 12:0	Mirístico 14:0	Palmítico 16:0	Estearico 18:0	Oleico 18:1	Linoleico 18:2	Linolénico 18:3	otros
<i>C. alba</i>	0,1	1,1	34,6	4,1	47,0	11,5	1,0	0,6
<i>E. guineensis</i>	0,2	1,1	44,1	4,4	39	10,6	0,3	0,4

Usos de la *Elaeis guineensis*: Aceite de cocina, mantecas, bases para margarinas. Materias primas para la fabricación de jabón, velas, y grasas lubricantes

TOXICIDAD DEL ACEITE DE PALMA

Ratón hembra utilizado en el ensayo de toxicidad



Fuente: fotografía del autor

La incorporación de aceite de Palma Caranday en concentraciones de hasta el 10 % en la dieta de ratones BALB/c no provoca efectos adversos en el consumo y la utilización de la dieta, ni en el aspecto clínico de los mismos.

Ratón hembra siendo Autopsiada



Fuente. Fotografía del autor.

▶ MUCHAS GRACIAS!

