

Cebollas del Programa de Mejoramiento Genético de Hortalizas de INIA como fuente de quercetina para una dieta saludable

Ibáñez F^{1,2}, Ferrari V², Rodríguez G¹, Vicente E¹, Martínez C², Alvarez AL²

fibanez@inia.org.uy

Los flavonoides son un grupo muy extenso de compuestos fenólicos (CF) con efectos antioxidantes. La cebolla (*Allium cepa* L.) es uno de los alimentos hortícolas con mayor contenido de flavonoides, principalmente quercetina. Este flavonoide, además de su alto poder antioxidante puede ayudar a bajar el riesgo de cáncer, reducir la presión arterial y enfermedades cardiovasculares, al inhibir la agregación de plaquetas. El objetivo de este trabajo fue evaluar el contenido de quercetina de las variedades y material avanzado proveniente del Programa de Mejoramiento Genético Hortícola de INIA, además de otros parámetros de calidad, nutricionales y nutraceuticos (CF totales, Vitamina C, antocianinas, pungencia, sólidos solubles y acidez titulable). Las determinaciones se realizaron en cebollas frescas de cultivos de Salto y Canelones en los años 2016- 2018, por metodologías analíticas espectrofotométricas y HPLC. Los resultados mostraron valores de quercetina en un rango muy amplio que va desde valores por debajo del límite de detección para la variedad Albana cultivada en INIA Las Brujas hasta valores de 589 mg/kg para la selección avanzada SG10 de INIA Salto Grande. Analizando una misma variedad cultivada en Salto y en Canelones, se observa un contenido de quercetina cercano al doble para las cultivadas en el norte, lo que muestra una clara interacción con las condiciones ambientales y de manejo. En otras determinaciones de calidad organoléptica y nutricional de los clones y variedades, los valores de estos estuvieron dentro de los rangos esperables para cebollas. Se concluye que la variabilidad encontrada en cebolla para quercetina permitiría utilizar este parámetro como una variable a evaluar en el desarrollo de nuevas variedades, permitiendo resaltar los atributos para la salud de las cebollas frescas. Asimismo, dado que la acumulación de flavonoides es muy dependiente de las condiciones de cultivo (ej. estreses bióticos y abióticos), resulta interesante continuar los estudios enfocados en cómo estos

factores impactarían en el contenido de quercetina en las cebollas provenientes del norte y sur del país.