

EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITE Y COMPUESTOS NO SAPONIFICABLES EN PALTAS (*Persea americana* Mill.) CVS. HASS, FUERTE E ISABEL

J. A. Olaeta¹, P. Undurraga¹ y G. Espinosa¹

¹ Facultad de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. San Francisco s/n La Palma Quillota. Chile. Correo electrónico: jolaeta@ucv.cl

La palta es un fruto que posee una buena calidad de aceite y propiedades antioxidantes que la hacen ser un alimento saludable. En el presente ensayo se cuantificó la evolución y composición del aceite, así como, los compuestos no saponificables: betasitosterol y fitosteroles desmosterol, campesterol, epicoprostanol, comprostan 3-ona y comprostan 3-ol, en paltas cvs. Hass, Fuerte e Isabel. Para esto, se recolectaron frutos de peso homogéneo (150 y 200g) cada 15 días, desde agosto a diciembre para Hass, de julio a octubre para Fuerte y de septiembre a enero para Isabel, midiéndose en cada fecha de muestreo el porcentaje de aceite. Cuando cada variedad alcanzó el porcentaje de aceite mínimo para cosecha (9% en Hass, 10,36% en Fuerte y 11,8% en Isabel) se comenzó con la extracción de aceite para cada una de las variedades, midiéndose la composición de ácidos grasos y de compuestos insaponificables. La extracción de aceite se realizó cada 15 días, hasta cuando cada variedad alcanzó su máximo porcentaje de aceite (19% para Hass, 22% para Fuerte y 20% para Isabel). Se determinó que durante la temporada, en cada variedad, hubo una evolución en el contenido de aceite y de ácidos grasos, tales como el ácido palmítico, palmitoleico, esteárico, linoleico, linolénico y oleico, encontrándose este último en mayor proporción.