

Fecha: 14-11-2022

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Actualidad

Título: ¿Cuál es el aporte nutricional de hongos nativos de la Araucanía?

Pág.: 3

Cm2: 492,6

VPE: \$ 1.179.336

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

No Definida

Estudio comparó los macro y micronutrientes de la morchella y changle con el champiñón

¿Cuál es el aporte nutricional de hongos nativos de la Araucanía?

A partir de un proyecto de tesis de pregrado de las estudiantes de Nutrición y Dietética de la Universidad Autónoma de Chile sede Temuco, Paula Pacheco y Cattalina Pulgar, apoyadas por la doctora Marcia Astorga, se compararon los macro y micronutrientes de diferentes variedades locales y comerciales de hongos. Para el estudio se seleccionaron dos hongos nativos de la Araucanía: morchella y changle, los que fueron medidos y comparados con champiñones producidos de manera comercial.

“Se comenzó midiendo el porcentaje de humedad en cada uno de los hongos. Esto es importante porque muestra cuantos sólidos - que es donde están los nutrientes - tiene el hongo”, explicó Cattalina Pulgar quien, además, es parte del programa de Iniciación Científica de la Vicerrectoría de Investigación y Doctorados 2022.

Posteriormente, mediante refractometría se midió el contenido de azúcares totales (carbohidratos) y el contenido de proteínas de los tres hongos, a través del método de Biuret. Mientras que por espectroscopía de absorción atómica en los laboratorios de Bromatología de la carrera de Nutrición y Dietética se midió algunos micronutrientes.

“El calcio, hierro, zinc, sodio y magnesio, son muy importantes para la salud. Si los niveles sanguíneos no son los adecuados se pueden provocar enfermedades graves, como por ejemplo anemia (si falta hierro) o agravar la hipertensión arterial (por exceso de sodio)”, comenta Cattalina Pulgar, de ahí la importancia de medir los niveles.

Hongos	Micronutriente	Macronutriente	Humedad (%)
	Fe (%)	Contenido proteínas (mg proteína /100 g)	
Changle	0,01 ^b	8,82 ^c	86,9 ^b
Morchela	0,03 ^a	34,4 ^a	83,0 ^b
Champiñón	0,01 ^b	14,6 ^b	90,5 ^a



Letras diferentes, indican diferencias estadísticamente significativas en una misma columna. ANOVA $\alpha = 0,05$.

Los resultados hasta el momento muestran que las variedades locales tienen mayor cantidad de nutrientes, lo que podría incentivar su consumo.

RESULTADOS

Los resultados hasta el momento muestran que las variedades locales tienen mayor cantidad de nutrientes, evidencia que “puede incentivar que más personas los con-

suman, y con más frecuencia”, concluye la estudiante de nutrición, quien agrega que: “esta información debiera ser incorporada, fomentando su consumo en la dieta de la población. Con este estudio

además buscamos promover el cuidado de los alimentos de recolección (como los hongos) para no provocar una pérdida del recurso”.

Las conclusiones de esta tesis fueron presentadas por Paula Pacheco en formato poster durante el XXIII Congreso de Nutrición Sochnut Valdivia 2022. También serán expuestos en el Congreso Latinoamericano de Alimentos: una Mi-

rada integral a los Sistemas Alimentarios (Clamisa 2022) en Medellín, Colombia entre el 15 y el 18 de noviembre.

“La organización de dicho congreso nos informó que nos encontramos como finalistas de los concursantes a premios, por lo que nos encontramos realizando un trabajo en extenso, que podría ser publicado finalmente”, concluye Cattalina Pulgar.