
**CHAÑAR (*Geoffroea decorticans*) UNA FRUTA CHILENA Y UN PRODUCTO
DERIVADO (ARROPE): ESTUDIOS PRELIMINARES**

**MAURA MARTINEZ HERRERA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

En la flora nativa de Chile existen muchas especies cuyos frutos son comestibles, apetecibles y saludables para el ser humano. Algunas de estas frutas fueron consumidas en tiempos ancestrales, pero ese conocimiento se perdió para la mayoría. Hoy en Chile el consumo de frutos nativos, muchos de los cuales podrían obtenerse gratis, es extremadamente raro. Chañar (*Geoffroea decorticans*) es una especie nativa de la familia de las leguminosas que crece en las zonas áridas del Norte de Chile. Su fruto es apreciado por su sabor dulce y usado para la preparación de un jarabe dulce, más conocido como “arrobe”.

En Chile hay escasa investigación del Chañar y se conoce relativamente poco. Conocer los frutales nativos es importante en varios sentidos. Constituyen un recurso alimenticio disponible en campaña donde el consumo de frutas es bajo. Esto y otros motivos incentivaron a hacer esta Investigación preliminar. En esta tesis se consiguió evaluar la actividad antioxidante y comparar los perfiles cromatográficos de HPLC de los extractos metanólicos retenidos en Amberlita de los frutos de Chañar de diferentes lugares de colección de la Región de Atacama asociados a culturas precolombinas. Una muestra de arrobe fue incluida para comparación. Pequeñas diferencias fueron encontradas en los perfiles de HPLC-DAD de compuestos fenólicos. La capacidad antioxidante fue medida por la actividad atrapadora del radical libre DPPH y por el poder antioxidante reductor férrico (FRAP). Los datos preliminares obtenidos ponen en evidencia las buenas propiedades antioxidantes tanto en los frutos como en el arrobe de Chañar, destacando entre ellos las colecciones de Plaza de Pinte y Copiapó (Fruto maduro), cuya actividad antioxidante se mantiene alta en los dos métodos empleados.