

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL FRUTO
TRADICIONAL CAIMITO (CHRYSOPHYLLUM CAÍNITO L) DE LA REGIÓN
PACIFICO SUR NARIÑENSE
(Resumen Analítico)**

***NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ANALYSIS OF THE
TRADITIONAL CAIMITO FRUIT (CHRYSOPHYLLUM CAÍNITO L) FROM THE
SOUTH PACIFIC REGION OF NARIÑENSE
(Analytical Summary)***

Autores (*Authors*): BARBA ROSERO Karen Alejandra, SALGAR SOLARTE Verónica Tatiana

Facultad (*Faculty*): CIENCIAS DE LA SALUD

Programa (*Program*): NUTRICION Y DIETETICA

Asesor (*Support*): ING. DIANA PAOLA ORTIZ TOBAR, ESP. STEPHANIE CAROLINA REALPE LÓPEZ

Fecha de terminación del estudio (*End of the research*): Septiembre 2023

Modalidad de Investigación (*Kind of research*): Trabajo de Grado

PALABRAS CLAVE

FRUTO TRADICIONAL
VARIEDAD
CULTIVOS
AGRICOLAS
DESAPROVECHAMIENTO

KEY WORDS

*RADITIONAL FRUIT
VARIETY
CROPS
AGRICULTURAL
WASTE*

RESUMEN: La producción agrícola en cada municipio se encuentra relacionada con las condiciones ambientales y ubicación geográfica que esté presente, por ejemplo, la (Gobernación de Nariño 2019). Brinda información sobre este

departamento, especificando que en la costa pacífica sur sus cultivos más distinguidos son: el aceite de palma, el coco y borjón, sin embargo, dentro de esta región existe gran diversidad de alimentos típicos, como es el caso del Caimito un fruto tradicional producido en aquella zona, del cual es desconocida su existencia o información alguna acerca de sus características nutricionales y sensoriales por parte de las demás regiones del país, siendo causado por la relevancia que tienen los demás cultivos ya conocidos; del mismo modo la población consumidora no cuenta con el conocimiento de dichas propiedades nutricionales de este alimento, posiblemente ocasionando la escasez en la innovación por parte del sector de la industria alimentaria y a un desinterés de la misma población propia de la región.

De igual manera la descontextualización sobre el Caimito como fruto autóctono de la región, sus características y propiedades nutricionales y sensoriales es causada por la falta de investigaciones o estudios con rigor científico, razón por la cual la información pertinente no se encuentra presente inmersa de la tabla de composición de alimentos del (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF 2018). Y la lista de intercambios del (Grupo de Consumo de Alimentos 2018). Documentos utilizados para informar acerca de los componentes nutricionales en macronutrientes y micronutrientes de los alimentos del país, recordando que se deben tener en cuenta debido a la importancia dentro de la alimentación de las personas y del mismo modo serán detonantes dentro de la seguridad alimentaria de la población consumidora.

ABSTRACT: *Agricultural production in each municipality is related to the environmental conditions and geographical location that is present, for example, the (Gobernación de Nariño 2019) It provides information about this department, specifying that on the southern Pacific coast its most distinguished crops are: palm oil, coconut and borjón, however, within this region there is a great diversity of typical foods, such as Caimito, a traditional fruit produced in that area, of which its existence or any information about its nutritional and sensory characteristics is unknown by the other regions of the country, being caused by the relevance of other already known crops; In the same way, the consumer population does not have knowledge of these nutritional properties of this food, possibly causing a shortage of innovation on the part of the food industry sector and a lack of interest among the region's own population.*

Likewise, the contextualization of Caimito as a native fruit of the region, its characteristics and nutritional and sensory properties is caused by the lack of research or studies with scientific rigor, which is why the pertinent information is not present in the table of food composition of the (Colombian Institute of Family Welfare ICBF 2018). And the list of exchanges from (Food Consumption Group 2018) documents used to inform about the nutritional components in macronutrients and micronutrients of the country's foods, remembering that they

must be taken into account due to their importance in people's diet and in the same way they will be triggers within the food security of the consumer population.

CONCLUSIONES: Dentro de la composición nutricional del fruto caimito se destaca el contenido de potasio como el más relevante pues se obtuvo un valor de 72,43 mg \pm 4,07 en 100g de muestra siendo este el valor más alto dentro del fruto, por otro lado, es importante mencionar que el fruto no presenta contenido de vitaminas y de grasas.

Este fruto presenta un alto porcentaje de humedad, lo que repercute que su manipulación es más compleja a diferencia de otros frutos, así mismo una consecuencia es la oxidación una vez se abre el fruto, el transporte es una limitante puesto que es necesario sumergir los frutos en agua a una temperatura constante, es posible que por estas razones los agricultores de esta región se abstienen a cosecharlo y ser productores como tal.

En cuanto al porcentaje de consumo diario de todos los macro y micronutrientes un caimito de aproximadamente 70 gramos no será suficiente para satisfacer necesidades energéticas, por lo que es necesario que la población consumidora conozca su composición e incremente su consumo o sepa balancear su alimentación junto con otros alimentos propios de su región.

Para obtener un porcentaje de aceptabilidad positivo ya sea de un alimento o un producto se deben tener presentes todos los sentidos, esto porque cada uno es responsable de lograr su propia percepción, generando así una opinión diversa para cada uno de los evaluadores, donde además influyen dentro de los mismos sentidos las emociones, sensaciones y pensamientos que están surgiendo internamente y en el entorno donde estos se encuentren. En el caso del fruto Caimito fueron obtenidos porcentajes de aceptabilidad altos dentro de los parámetros escogidos, que son sabor, olor y color; estos tuvieron valores de 72,9 %, 62,9% y 65,5% respectivamente; por lo que es posible afirmar que es en su gran mayoría aceptado para el consumo de los evaluadores.

CONCLUSIONS: *Within the nutritional composition of the star apple fruit, the potassium content stands out as the most relevant since a value of 72.43 mg \pm 4.07 was obtained in 100g of sample, this being the highest value within the fruit, on the other hand, It is important to mention that the fruit does not contain vitamins or fats.*

This fruit has a high percentage of humidity, which means that its handling is more complex unlike other fruits. Likewise, one consequence is oxidation once the fruit is opened. Transportation is a limitation since it is necessary to submerge the fruits.

in water at a constant temperature, it is possible that for these reasons farmers in this region refrain from harvesting it and being producers as such.

Regarding the percentage of daily consumption of all macro and micronutrients, an apple of approximately 70 grams will not be enough to satisfy energy needs, so it is necessary for the consumer population to know its composition and increase their consumption or know how to balance their diet along with other foods typical of their region.

To obtain a positive percentage of acceptability for either a food or a product, all the senses must be kept in mind, this is because each one is responsible for achieving their own perception, thus generating a diverse opinion for each of the evaluators, where they also influence within the same senses the emotions, sensations and thoughts that are arising internally and in the environment where they are found. In the case of the Caimito fruit, high percentages of acceptability were obtained within the chosen parameters, which are flavor, smell and color; these had values of 72.9%, 62.9% and 65.5% respectively; therefore, it is possible to affirm that it is largely accepted for the consumption of the evaluators.

RECOMENDACIONES: Se recomienda a la Universidad Mariana ampliar la base de datos de la biblioteca con el fin de tener acceso a investigaciones de fuentes certeras y confiables; de igual manera realizar convenios donde se mire reflejado una facilidad para llegar a cabo una investigación.

Al trabajar con el fruto caimito se debe recordar que para el transporte de este debe mantenerse en una temperatura constante, por lo que para su traslado es necesario hacerlo mientras estos están sumergidos en agua.

Igualmente tener en cuenta que al momento de abrir este fruto para su consumo se debe realizar un tipo de "técnica" para que este no bote un líquido espeso y pegajoso que hará incómodo su consumo, dicho esto, lo que se debe hacer es identificar la parte más redonda del fruto, y con la palma de la mano dar unos golpes para que este suelte la semilla y así finalmente abrirlo y consumirlo.

Para los futuros investigadores se recomienda tener amor, entrega y disciplina para llevar a cabo cualquier trabajo, tener las bases sólidas y claras, al igual que investigar documentos confiables que estén vigentes para su uso.

Se requiere que los Actores clave encargados de la Seguridad Alimentaria, realicen gestiones para lograr la articulación con otras entidades, permitiendo así el desarrollo de actividades que beneficien a la población más vulnerable.

RECOMMENDATIONS: *It is recommended that the Mariana University expand the library database in order to have access to research from accurate and reliable sources; likewise, make agreements that reflect an ease in carrying out an investigation.*

When working with the star apple fruit, it must be remembered that to transport it it must be kept at a constant temperature, so to transport it it is necessary to do so while they are submerged in water.

Also keep in mind that when opening this fruit for consumption, a type of “technique” must be carried out so that it does not release a thick and sticky liquid that will make its consumption uncomfortable.

That said, what must be done is identify the roundest part of the fruit, and with the palm of the hand give a few blows so that it releases the seed and thus finally open it and consume it.

For future researchers, it is recommended to have love, dedication and discipline to carry out any work, to have solid and clear foundations, as well as to research reliable documents that are current for use.