

**PROPIEDADES NUTRICIONALES Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL FRUTO
TRADICIONAL CIRUELO (SPONDIAS DULCIS) DE LA REGIÓN PACIFICO SUR
NARIÑENSE
(Resumen Analítico)**

***NUTRITIONAL PROPERTIES AND SENSORY ANALYSIS OF THE
TRADITIONAL PLUM FRUIT (SPONDIAS DULCIS) FROM THE SOUTH PACIFIC
REGION OF NARIÑO
(Analytical Summary)***

Autores (*Authors*): ARTEAGA BOLAÑOS Laura Alejandra, GÁLVEZ PORTILLA Clariza Stefanía

Facultad (*Faculty*): CIENCIAS DE LA SALUD

Programa (*Program*): NUTRICION Y DIETETICA

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

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

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

PALABRAS CLAVE

DIVERSIDAD
FRUTAS
CIRUELO
PROPIEDAD NUTRICIONAL
FRUTO

KEY WORDS

*DIVERSITY
FRUIT
PLUM
NUTRITIONAL PROPERTY
FRUIT*

RESUMEN: Colombia es un país que cuenta con gran diversidad de frutas, sin embargo, estos productos son desaprovechados a gran escala, como sucede en la región Pacífico sur nariñense con el fruto tradicional Ciruelo (*Spondias dulcis*),

esta fue la principal motivación que despertó el interés en el desarrollo de la presente investigación.

El Ciruelo se caracteriza y reconoce por los nativos del municipio de San Andrés de Tumaco del departamento de Nariño, debido a su sabor dulce y ácido a la vez, además su producción se favorece por las temperaturas tropicales de la región Pacífica, asimismo, es un fruto donde su color depende del estado de maduración, este varía entre verde, naranja o amarillo y puede alcanzar una medida de 4 a 10 cm de largo y 3 a 8 cm de ancho (López, 2020). Estas características hacen que el Ciruelo se destaque de otros frutos tradicionales del municipio, sin embargo, no se conoce a nivel nacional e internacional, generando una disminución en el cuidado de suelos, producción y comercialización del fruto, limitándose netamente a la distinción local.

ABSTRACT: *Colombia is a country that has a great diversity of fruits, however, these products are wasted on a large scale, as happens in the South Pacific region of Nariño with the traditional Plum fruit (Spondias dulcis), this was the main motivation that sparked interest in the development of this research.*

Ciruelo is characterized and recognized by the natives of the municipality of San Andrés de Tumaco in the department of Nariño, due to its sweet and acidic flavor at the same time, in addition its production is favored by the tropical temperatures of the Pacific region, likewise, it is a fruit where its color depends on the state of maturation, it varies between green, orange or yellow and can reach a measurement of 4 to 10 cm long and 3 to 8 cm wide (López, 2020). These characteristics make the Plum stand out from other traditional fruits of the municipality, however, it is not known nationally and internationally, generating a decrease in soil care, production and marketing of the fruit, clearly limiting itself to local distinction.

CONCLUSIONES: En el ciruelo cultivado en el municipio de San Andrés de Tumaco se ven afectadas las propiedades nutricionales por su condición geográfica y estado de maduración, puesto que la primera limita el desarrollo de las proteínas y la segunda el aporte de carbohidratos.

No se cuidan los suelos con abonos, trayendo como consecuencia el déficit de vitaminas, debido que el fruto no logra captar los nutrientes necesarios de los suelos para su óptimo desarrollo.

Después de realizar el análisis de las propiedades nutricionales, se evidencia que el ciruelo tiene una alta humedad, haciendo que el fruto sea propenso al rápido deterioro; del mismo modo, dentro de los macronutrientes se destacan los

carbohidratos, siendo fuente de energía para el consumidor y en los micronutrientes el más representativo es el potasio, el cual ayuda al mantenimiento de la salud por medio de la regulación celular.

Según el análisis realizado en los valores de requerimientos de ingesta diaria, es posible deducir que el aporte de nutrientes del fruto no tiene gran relevancia con efectos nutricionales, sin embargo, su consumo diario en la población de San Andrés de Tumaco, puede tener efectos positivos por su alto aporte de fibra, permitiendo un mejor tránsito intestinal y regeneración del microbiota.

CONCLUSIONS: *In the plum tree grown in the municipality of San Andrés de Tumaco, the nutritional properties are affected by its geographical condition and state of ripening, since the first limits the development of proteins and the second the contribution of carbohydrates.*

The soils are not cared for with fertilizers, resulting in a vitamin deficiency, because the fruit is unable to capture the necessary nutrients from the soil for its optimal development.

After analyzing the nutritional properties, it is evident that the plum tree has high humidity, making the fruit prone to rapid deterioration; Likewise, within the macronutrients carbohydrates stand out, being a source of energy for the consumer and in the micronutrients the most representative is potassium, which helps maintain health through cellular regulation.

According to the analysis carried out on the values of daily intake requirements, it is possible to deduce that the nutrient contribution of the fruit does not have great relevance with nutritional effects, however, its daily consumption in the population of San Andrés de Tumaco, can have positive effects. due to its high fiber content, allowing better intestinal transit and regeneration of the microbiota.

RECOMENDACIONES: Una vez concluido el trabajo de grado, se ve la importancia de incentivar a diferentes programas de la universidad Mariana como lo es ingeniería de procesos y mercadeo para realizar productos a base de ciruelo, fortaleciendo la producción del departamento con frutos propios, puesto que el ciruelo es de fácil transformación y rendimiento.

Para el rescate paulatino de los frutos tradicionales, en lo posible dar un enfoque ambiental y agrícola del cuidado de los suelos en la población de Tumaco, para rescatarlos y así permitir que los frutos recuperen el aporte nutricional que los caracteriza.

Para la población que consume el ciruelo se recomienda no hacerlo en estado inmaduro, puesto que su aporte nutricional se ve afectado en las vitaminas, además no adicionar sal al fruto como se acostumbra.

RECOMMENDATIONS: *Once the degree work is completed, the importance of encouraging different programs at the Mariana University such as process engineering and marketing to make products based on plum trees is seen, strengthening the department's production with its own fruits, since the plum tree It is easy to transform and perform.*

For the gradual rescue of traditional fruits, as far as possible, give an environmental and agricultural approach to caring for the soil in the town of Tumaco, to rescue them and thus allow the fruits to recover the nutritional contribution that characterizes them.

For the population that consumes the plum, it is recommended not to do so in an immature state, since its nutritional contribution is affected by vitamins, and also not to add salt to the fruit as is customary.