**Comunicaciones libres: Alimentación y Soberanía Alimentaria- Presentación Póster**

# La importancia del consumo de maíces pigmentados en tiempos de pandemia

**Daniela Choque[1], Silvia Abarza[1], Magalí Méndez[1], Antonela Guanuco-Hilarión[1] & Yesica González[1]**

[1] Universidad Nacional de Jujuy, choquedaniela@fca.unju.edu.ar, ceryfor@fca.unju.edu.ar, magalivmendez@fca.unju.edu.ar, antonelahilarion7@gmail.com, chk.gon@gmail.com

En la provincia de Jujuy, el cultivo de maíces pigmentados (culli, rojo, garrapata, etc.) se encuentra relacionado a las regiones andinas: Quebrada de Humahuaca y Puna. La obtención de estos se da dentro de la agricultura familiar, y se consumen ya sea en estado de grano fresco (choclo) o como grano seco (mazorca), y en ambos casos pueden ser utilizados en la elaboración de comidas y bebidas. Además de contener carbohidratos, proteínas, lípidos, algunas vitaminas y ácidos grasos insaturados, estos maíces contienen compuestos antioxidantes, como las antocianinas y otros compuestos fenólicos de gran importancia, superando a otros cereales como el trigo, avena o arroz. Las antocianinas dan la coloración característica a estos maíces y tienen propiedades benéficas para la salud humana ya que presentan actividad antimutagénica, anticancerígena, hipolipemiante e hipoglucemiante, aparte de las antioxidantes (Mansilla *et al.,* 2020). Esto proporciona una base bioquímica y alimenticia para su empleo como un factor funcional, que puede tener implicancias importantes en la prevención de enfermedades, lo que se destaca frente a la situación actual de pandemia que atravesamos, donde diferentes organismos recomiendan el consumo de alimentos vegetales, en especial los del tipo integral y los de alto contenido en antioxidantes, proteínas y minerales. Si bien el último año hubo mayor demanda y producción de harinas por el cierre de fronteras, se promueve el consumo de los maíces pigmentados locales y sus subproductos, ya que su presencia comercial en los mercados suele ser limitada y/o reemplazada por otros de origen foráneo de menor calidad (por ej. harinas provenientes de Bolivia). La recuperación de este cultivo andino mediante la revalorización de sus propiedades tecnológicas, nutritivas y funcionales, contribuirá también, al mantenimiento de la biodiversidad del mismo en la provincia (Giménez *et al.,* 2020).

**Palabras clave:** *Antocianinas, Jujuy, Maíces pigmentados, Pandemia*

## Bibliografía

Mansilla, P., Naza, M. & Pérez, G. (2020) "Flour functional properties of purplemaize (Zea mays L.) from Argentina. Influence of environmental growing conditions". *International Journal of Biological Macromolecules* 146, pp. 311-319.

Giménez, M.A., Segundo, C.N., Lobo, M.O. & Sammán, N.C. (2020) "Physicochemical and Techno-Functional Characterization of Native Corn Reintroduced in the Andean Zone of Jujuy, Argentina". *Proceedings* 2020, 53, 7.