



P102/S2-P38 ATRIBUTOS ANTIOXIDANTES Y CONTENIDO DE MINERALES EN LA PIEL DE CEBOLLA (*Allium Cepa* L) DE DIFERENTES GENOTIPOS

Srta. Nandy Espino Martínez¹, **Prof. Ana Laura Vodanovich¹**, Dra. Cristina Cabrera¹, Dra. Cecilia Carballo¹, Dr. Ali Saadoun¹
¹Departamento de Producción Animal y Pasturas. Facultad De Agronomía, Universidad de la República., Montevideo, Uruguay.

Introducción. La piel de cebolla (*Allium cepa* L.) se produce durante el procesamiento de la cebolla, tanto a campo como en mercados mayoristas. Estudios previos (Celano et al., 2021; Narashans et al., 2020) señalan su interés por su contenido en polifenoles y otros micronutrientes. **Objetivo** Por la abundancia de este agroalimento en el Uruguay, y su potencial uso se inicia un estudio para su valorización en la alimentación humana y animal. **Métodos.** En este estudio se cuantificó el contenido total de polifenoles, flavonoides y minerales (Mg, Ca, K, Na, Zn, Cu, Fe y Mn) de tres variedades de cebollas cultivadas principalmente en el sur de Uruguay: Naqué (roja), Pantanoso y Arber (blancas). Para la extracción de fenoles totales se siguió la técnica de Downes et al. (2009), adaptado por Espino, (2023). El contenido total de polifenoles se cuantificó según el método de Folin-Ciocalteu (Singleton et al., 1999). Los flavonoides totales se estimaron mediante el método colorimétrico de cloruro de aluminio (Bag et al., 2015). Los minerales se determinaron según lo descrito por A.O.A.C. (2005). **Resultados.** Las tres variedades presentaron compuestos antioxidantes, destacándose la variedad Arber por su mayor contenido de polifenoles totales ($5,01 \pm 0,32$ gGE/100 g de muestra), esto se vio reflejado en el contenido de flavonoides totales, donde también se encontró un mayor contenido en esta variedad ($2,46 \pm 0,07$ gQE/100 g de muestra). Se encontró un alto contenido de Calcio en las tres variedades, con un promedio de 18622 mg/kg de muestra, seguido por el Potasio y Hierro con un promedio de 4961,12 y 1700,19 mg/kg de muestra respectivamente. Se encontraron diferencias entre las variedades para Magnesio, Potasio y Cobre, la variedad Naqué mostró el mayor contenido de Magnesio ($1508 \pm 89,55$ mg/kg de muestra) y Potasio ($7458,88 \pm 556,01$ mg/kg de muestra) y el menor contenido en Cobre ($8,04 \pm 0,94$ mg/kg de muestra). **Conclusión,** la variedad Arber mostró el mayor contenido en compuestos antioxidantes. Se destaca la variedad Naqué por su mayor contenido en Magnesio y Potasio y las tres variedades por su alto contenido en Calcio.

Palabras clave: cebolla, polifenoles, flavonoides, minerales, compuestos antioxidantes.

P103/S2-P39 DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONDICIONES SOCIOECONÓMICAS EN HOGARES DE ESCOLARES DURANTE LA PANDEMIA DEL COVID-19

Srta. Priscila Pena Camargo¹, Sra. Erica Costa Rodrigues¹, Prof Mariana Carvalho de Menezes¹, Profa. Natália Caldeira de Carvalho¹, Prof Adriana Lúcia Meireles¹, **prof. Raquel Deus Mendonça¹**
¹Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, Brazil.

Introducción: En la pandemia de covid-19, las escuelas fueron cerradas y, en consecuencia, hubo una interrupción del acceso a la alimentación escolar. En Brasil, para minimizar el posible impacto de esta interrupción, las canastas básicas de alimentos podrían ser ofrecidas por esferas públicas a las familias de los estudiantes. Sin embargo, esta oferta no garantiza necesariamente la seguridad alimentaria de toda la población, ya que es necesario que los alimentos estén disponibles para todos los miembros del hogar. **Objetivo:** Evaluar la disponibilidad de alimentos y la situación de inseguridad alimentaria (IA) y las condiciones socioeconómicas en los hogares brasileños de escolares durante la pandemia de COVID-19. **Métodos:** Estudio transversal con muestra representativa de alumnos matriculados en escuelas públicas de dos ciudades de Minas Gerais, Brasil. Los datos fueron colectados a través de entrevistas con los responsables de la alimentación en los hogares, por vía telefónica, de marzo a mayo de 2021. La disponibilidad de alimentos se evaluó mediante un cuestionario adaptado del Estudio Nacional de Alimentación y Nutrición Infantil e IA utilizando la Escala Alimentaria Brasileña. Se realizaron análisis descriptivos y estadísticos chi-cuadrado o prueba exacta de Fisher. Investigación aprobada por el Comité de Ética en Investigación de la Universidad. **Resultados:** De los 475 hogares entrevistados de los estudiantes (2-17 años de edad), 82,5 % tenía un ingreso familiar de hasta \$473, 62,3 % tuvieron caída en los ingresos familiares, 79,2 % tenía acceso a las canastas básicas y el 69,7 % estaba en IA. Se observó baja disponibilidad de frutas (47,8%), carne (47,6%), verduras (36,4%), leche (31,8%) y huevos (24,8%) en los hogares. Hubo relación entre la IA y la baja disponibilidad de frutas ($p<0,001$), verduras ($p<0,001$), leche ($p<0,001$), carne ($p<0,001$) y huevos ($p<0,001$). **Conclusiones:** En la pandemia de covid-19, hubo un alto porcentaje de hogares de los estudiantes de nivel socioeconómico bajo y en situación de IA. Se observaron serios problemas de disponibilidad de alimentos, principalmente en alimentos in natura.

Palabras clave: seguridad alimentaria, alimentación escolar, COVID-19, salud estudiantil.

