

Resumen

El creciente interés en los alimentos nutraceuticos ha provocado, en los últimos años, un estudio profundo sobre la composición de los mismos y la función que sus componentes aportan al beneficio de la salud humana. La *Malpighia emarginata* D.C., conocida comúnmente como acerola, es una fruta ampliamente estudiada por sus cualidades nutraceuticas, en especial por su contenido de ácido ascórbico o vitamina C (cerca de 5000 mg de Vitamina C por 100 g de fruta verde fresca⁸). Se analizaron 3 accesiones de esta fruta, que actualmente son evaluadas por el Instituto de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA), con respecto a su contenido de vitamina C, compuestos reductores del reactivo de Folin-Ciocalteu, actividad antioxidante y antibiótica. En general, la accesión INTA-92 (en especial el estado de maduración verde) fue la que obtuvo los mejores resultados en cuanto a contenido de vitamina C, con 158 mg por gramo de fruta seca. También, esta accesión obtuvo los mayores valores en las pruebas de Folin-Ciocalteu y en el análisis de la actividad antioxidante mediante DPPH, mostrando un 63% de reducción de dicho reactivo. En cuanto a su actividad antibiótica, presentó un porcentaje de inhibición del 78% con la bacteria gram negativa *E. coli*, utilizando el método de difusión de disco. Analizando los resultados obtenidos en esta investigación, se recomienda la multiplicación de la accesión INTA-92 en el país con fines comerciales, debido a su alto contenido de fitonutrientes lo que le da a este fruto mejores propiedades nutraceuticas y por ende un mayor valor agregado.