

Charla Divulgativa

Viernes 18 de Mayo 11 AM Salón Imulsión

Escuela de Química

**ESTUDIO COMPARATIVO DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y PRESENCIA DE CONTAMINANTES ORGÁNICOS E INORGÁNICOS DE LA QUINUA VENEZOLANA CON RESPECTO A LAS DE OTRAS PROCEDENCIA.**

Janeth Salas

Laboratorio de Espectrometría de Masas, Centro de Química, Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas IVIC. Apartado Postal 21827, Caracas-1020-A, Venezuela.

La Quinoa/Quinua es un pseudocereal nativo de las regiones andinas de América del Sur y a menudo se le conoce como “el grano de oro de los Andes”. La quinoa es un alimento con alto valor nutritivo que contiene más proteínas que la mayoría de los otros alimentos vegetales. En investigaciones actuales se ha reafirmado la cantidad y calidad de sus componentes químicos así como se ha descubierto nuevos fitoquímicos importantes y se ha demostrado la buena capacidad de adaptación de las plantas a diversos entornos, por lo que sus cultivos se encuentra en franco proceso de expansión, dado que representa un gran potencial para mejorar las condiciones de vida de la población, motivo por el cuál en nuestro país se ha estado introduciendo este tipo de cultivo en las áreas de Mérida y Maracay y con miras a su futura introducción en los departamentos de Trujillo y Lara, sin embargo, hasta los momentos no existen cifras oficiales precisas respecto al área cultivada y producción del mismo. En general la calidad de los cultivos va a depender de características medioambientales y de los suelo, lo cual va a influir tanto en el contenido nutricional de los alimentos como los contaminantes que pueda llegar a los mismos. En este seminario se hablará un poco de los trabajos que se vienen realizando sobre el tema en el Laboratorio de Espectrometría de Masas, Centro de Química del IVIC.