. 1010

TRABAJO DE TITULO Nº 2.73

REALIZADO POR:

1 4

SALVADOR MORALES GARCIA

JOSE A. MORALES GARCIA

PARA OPTAR AL TITULO DE:

QUIMICO FARMACEUTICO

PRESIDENTE DEL TRABAJO DE TESIS:

DR.

ANTONIO VERONA CALLE

UNIVERSIDAD DE CARTAGENA

FACULTAD DE QUIMICA Y FARMACIA

ESTUDIO BROMATOLOGICO Y VALOR BIOLOGICO DE DOS

( Amarantus dubius y Amarantus espinosus ).

SCIB 0000/559

SALVADOR MORALES GARCIA JOSE A. MORALES GARCIA

Cartagena, agosto de 1983

TRABAJO REALIZADO EN LOS LABORATORIOS DE LOS DEPARTAMENTOS DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION, ANALISIS INSTRUMENTAL Y FARMACOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

 $\alpha$ 



Teléfono -No. 45-706

Oficio No.

# Universidad de Cartagena FACULTAD DE QUIMICA Y FARMACIA CARTAGENA COLOMBIA (SUR AMERICA)

EL SUSCRITO JEFE DEL DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION DE LA FACULTAD DE QUIMICA Y FARMACIA DE LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

#### CERTIFICA:

Que los estudiantes SALVADOR MORALES CARCIA y JOSE A. MORALES GARCIA, realizaron en los Laboratorios de este Departamento - los Análisis correspondientes a su Trabajo de Grado titulado: "ESTUDIO BROMATOLOGICO Y VALOR BIOLOGICO DE DOS ESPECIES DE - BLEDO."

Se expide el presente certificado a los veintisiete (27) días del mes de Julio de mil novecientos ochenta y tres (1983).-

ANGEL NUNEZ BABOT, I.Q. Jefe Doto. de Bromatologia

rip.-

#### UNIVERSIDAD DE CARTAGENA

DEPARTAMENTO CENTRAL DE QUIMICA

Apartado Aéreo 2428

Cartagena - Colombia (Sur América)

EL SUSCRITO JEFE DE LA SECCION DE ANALISIS INSTRUMENTAL DEL DEL DEPARTAMENTO CENTRAL DE QUIMICA

#### CERTIFICA:

Que los estudiantes: SALVADOR MORALES GARCIA y JOSE A. MORALES GARCIA, realizaron en los laboratorios de Análisis Instrumental análisis para su Trabajo de Grado titulado "ESTUDIO BROMATOLOGICO Y VALOR BIOLOGICO DE DOS ESPECIES DE BLEDO.

Para constancia se firma el presente a veintisiete (27) días del mes de Julio de mil novecientos ochenta y tres. (1983).

FRANCIACO MENUEZ LAMBRAÑO - Q. F. Jefe Sebrio Analisie Instrumental.



Oficio No.

## Universidad de Cartagena

CARTAGENA - COLOMBIA (Sur América)

EL SUSCRITO JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FARMACOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE CARTA-GENA,

CERTIFICATION.

Que les estudiantes: SALVADOR MORALES CARCIA, JOSE ANGEL MORALES GARCIA, de últime añe de Química y Farmacia utilizaren les laberatories de este Dete., para realizar su trabaje de tesis de graco, titulado ESTUDIO BROMATOLOGI-CO Y VALOR BIOLOGICO DE DOS ESPECIES DE DIEDO LES CONTRADOS DE DESPECIES DE DIEDO LES CONTRADOS DE CONTRADOS DE DESPECIES DE DIEDO LES CONTRADOS DE CONTRADOS

Para censtancia, se firma el presente certificade a les veintieche (28) dias del mes de julio de mil nevecientes echenta y trés (1983).——

PABRIEL ARGOTA RIVAS
JEFE
DPTO DE FRANCOLOGIA

GAR/vch.-

#### DEDICATORIA

A mis padres:

MANUEL MORALES DIAZ y

ANA F. GARCIA ROCHA

A mis hermanos:

SILVIO, EUTIMIO, LEDYS y JOSE

A mi señora e hijo:

NEIVER y GUILLERMO JOSE

SALVADOR

## AGRADECIMIENTOS

A la facultad de Química y Farmacia de la Universidad de Cartagena; a los Jefes de los Departamentos de : Bromatología y Nutrición, Doctor ANGEL NUÑEZ BABOT; de Análisis Instrumental, Doctor FRANCISCO MENDEZ LAMBRAÑO; de Farmacología, Doctor GABRIEL ARGOTA RIVAS; y demas profesores adscritos a éstos departamentos, en especial al Doctor ANTONIO VERONA CALLE, presidente de Tesis; al señor MIGUEL PEREZ, y a todas aquellas personas que en una u otra forma hicieron posible la realización de este trabajo.

SALVADOR y JOSE

LA FACULTAD DE QUIMICA Y PRACLATIO SE
HACE RESPONSABLE POR LOS DATOS Y CONCEPTOS EMITIDOS EN EL PRESENTE TRABAJO

## TABLA DE CONTENIDO

	Pag.
INTRODUCCION	• 1
2. OBJETIVOS	<b>-</b> 4
3. JUSTIFICACION	• 5
4. PARTE EXPERIMENTAL	• 6
4.1 MATERIALES Y METODOS	• 7
4.2 MUESTRAS	. 9
4.3 REALIZACION DE LOS ANALISIS	. 10
4.3.A ANALISIS BROMATOLOGICO	. 10
4.3.B VALOR BIOLOGICO	. 12
5. RESULTADOS Y DISCUSIONES	31
6. CONCLUSIONES	34
7. RECOMENDACIONES	. 35
8. BIBLIOGRAFIA	. 36

## LISTA DE TABLAS

		Pag.
TABLA 1.	Composición bromatológica de las ho- jas en las 4 muestras de bledo	17
TABLA 2.	Composición bromatológica de la ha- rina en las 4 muestras de bledo	18
TABLA 3.	Aminoácidos en el bledo no espinoso	19
TABLA 4.	Aminoácidos en el bledo espinoso	20
TABLA 5.	Composición de la dieta para los grupos Blanco y Problemas.	21
TABLA 6.	Pesos de sustancias para ajusta la la dieta del grupo Blanco	22
TABLA 7.	Pesos de sustancias para ajustar la dieta de los grupos Problemas	23
TABLA 8.	Resultados con el grupo Blanco	24
TABLA 9.	Resultados del grupo l con el bledo no espinoso -zona norte	25
TABLA 10.	Resultados del grupo 2 con el bledo espinoso -zona norte	26
TABLA 11.	Resultados del grupo 3 con el bledo espinoso -zona Central	27
TABLA L2.	Resultados con el grupo 4 y el ble- do no espinoso =zona central	28
TABLA 13.	Pesos de ratas y heces desecadas	29
TABLA 14.	Resultados generales	30

#### 1.- INTRODUCCION

Los "bledos", Amarantus dubius y Amarantus espinosus, son plantas silvestres, consideradas como malezas que pertenecen a la familia de las amarantáceas y al género Amaranthus. En distintos países toman nombres diferentes, como : En El Salvador le llaman "lero" o "blero"; En Estados Unidos, "Pigweed" (maleza para cerdos); en Panamá, "calalú", donde se les come como hortaliza y dicen ser tan saludables como las espinacas; en Brasil, "curucú" y se vende como alimento de mucho consumo en las plazas de mercado de Rio de Janeiro; en Colombia se conocen como "bledo".

El Amarantus dubius es una planta anual, que presenta un tallo suculento, con sabor ligeramente ácido y epidermis de
color vinoso. Las hojas son alternas, largamente pecioladas
y lámina foliar de 1-9 cm. de longitud. Tiene inflorescencia
erguida, axilar y terminal, de 2-20 cms. de largo. Esta planta crece en todos los climas, pero se da en abundancia en
las tierras cálidas. Se le conoce como "bleo de puerco" ya
que lo consumen casi exclusivamente los cerdos.

El Amarantus espinosus es un arbusto de 4 mts. de alto, con corteza verduzca y tanto el tallo como las ramas presentan haces de espina. Las ramas jóvenes son carnosas. Las hojas son alternas, pecioladas y mas o menos carnosas. Esta especie es sólo de los climas cálidos. A ésta especie se le conoce como "bleo de chupa" debido a las espinas que caracterizan al tallo de las plantas (7, 6).

En nuestro país, y entre los sitios donde se puede obtener el "bledo", podemos citar los siguientes : Departamento de Antioquia, en los alrededores de la ciudad de Medellin; departamento del Tolima, el Valle del rio Magdalena y el municipio de Armero, entre potreros; departamento del Valle del Cauca, hacienda "el trejo", entre Cerrito y Palmira(5).

En la costa atlántica, estas especies se encuentran en mayor cantidad en los departamentos de Bolivar, Sucre y Cordoba, donde son usadas como alimento para humanos, cerdos y aves de corral. En las regiones de Magangué y el Cármen de Bolivar (Bolivar), el "bleo de chupa" es utilizado como verdura ya que se le adiciona a la ensalada y a la sopa. En Sahagún (Cordoba) y otras poblaciones de éste departamento, tambien es consumida ésta especie en combinación con queso, mantequilla y alimentos ricos en carbohidratos como la yuca.

El "bleo de puerco", es una especie consumida casi exclusivamente por los cerdos, a pesar de que muchas personas lo consumen en idéntica forma que el "bleo de chupa".



#### 2.- O B J E T I V O S

- A.- Determinar la composición bromatológica de las hojas de dos especies de " bledo ".
  - A.1- Determinar el porcentaje de humedad de las hojas de " bledo ".
  - A.2- Determinar el porcentaje de cenizas y la proporción de Calcio, Fósforo y Hierro.
  - A.3- Determinar la proporción proteínica de las hojas del "bledo" y la identificación de sus amino ácidos (esenciales y no esenciales).
  - A.4- Determinar el contenido de lípidos de las hojas del " bledo ".
  - A.5- Determinar el porcentaje de carbohidratos de las hojas del !! bledo ".
  - A.6- Determinar la cantidad de fibra cruda presente en las hojas del "bledo".
- B.- Determinar el Valor Biológico de las hojas de las dos especies de " bledo ".



#### 3.- JUSTIFICACION

Debido a que es una planta silvestre, y que en algunas regiones de Colombia lo consumen los humanos como alimento y en otros lugares lo utilizan para alimentar cerdos y aves de corral, hemos considerados de gran interés realizar la siguiente investigación para determinar si el "bledo" tiene un alto valor nutritivo para que pueda ser aprovechado en la alimentación del hombre y los animales. Lo cual conduciría a la tenencia de una gran fuente alimenticia de fácil adquisición, a el incremento de su cultivo, y a una mayor y mejor utilización de éste vegetal.

4.- PARTE EXPERIMENTAL

### 4-1- MATERIALES Y METODOS

#### 4.1.1- Equipos

Balanza analitica

Mufla termostatada

Estufa

Cabina para cromatografía descendente

Espectrofotómetro

Espectrofotómetro de absorción atómica

Crisol de porcelana

Pinzas grandes

Mechero de Bunsen

Soportes

Triángulo de porcelana

Aros

Malla de asbesto

Extractor de Soxlet

Balón de Kjeldahl

Vasos de precipitados

Pipetas graduadas

Condensador

Trampa de Kjeldahl

Cilindros graduados

Tapones de caucho

Embudos de Buchners

Balones de fondo redondo Crisol de Gooch Mangueras de caucho

## 4.1.2- Reactivos químicos

Eter etílico
Acido sulfúrico
Agua destilada
Solución de Selenio
Acido pérclórico
Hidróxido de sodio
Alcohol etílico
Butanol
Acido acético
Acido nítrico
Vanadato de amonio
Molibdato de amonio
Fosfato monopotásico
Solución indicadora mixta
Papel Wattman # 1

## 4.1.3- Ratones y Alimento

A.- 40 ratas de 1 mes de edad aproximadamente B.- Alimento para preparar la dieta

#### 4.2- M U E S T R A S

En ésta investigación se utilizaron las hojas de dos variedades de " bledo ": AMARANTUS DUBIUS y AMARANTUS ESPINOSUS.

Para el presente estudio se tuvo en cuenta las variedades que se encuentran en el departamento de Bolivar.

### 4.2.1- Zonas de recolección

- A.- ZONA NORTE, comprendida por la ciudad de Cartagena, sus alrededores, y los municipios de Turbaco y Arjona.
- B.- ZONA CENTRAL, comprendida por los municipios de Malagana, San Juan Nepomuceno, San Jacinto, El Cármen de Bolivar y los corregimientos de éste último como El Bledo y Hato Nuevo.

#### 4.2.2- Toma de muestras

La toma de muestras se realizó en sectores diferentes, previamente establecidos en cada municipio o vereda de que está comprendida cada zona. Las hojas fueron recolectadas manualmente y a la altura de la parte media del follaje hacia arriba.

En cada zona se seleccionaron dos muestras, una por cada especie de "bledo", para un total de 4 muestras; a las cuales se les determinó por separado los distintos principios bromatológicos y su respectivo valor biológico.

De cada muestra seleccionada se tomó aproximadamente 20 Kgs.

Las muestras una vez recogidas y durante teda la experiencia, se mantuvieron en refrigeración para conservarlas en el mejor estado posible; determinándoles la mimedad y transformándolas en harina dentro de las 24 horas siautentes a su recolección. Para la determinación de los valores, de los principios bromatológicos, se hicieron 3 análisis por cada principio y luego un promedio de los 3 resultados.

#### 4.3- REALIZACION DE LOS ANALISIS

Las muestras, constituidas por hojas de "bledo" se secaron separadamente en estufa eléctrica a 105°C., durante 6
horas y luego se trituraron hasta llevarlas a la forma de
harina; sobre la cual se determinaron los distintos principios bromatológicos y su valor biológico, exceptuando
la humedad que se determinó sobre la hoja en su estado na
tural.

## A.- Análisis Bromatológico

A.l- Humedad: Por desecación en estufa a 105°C., hasta peso constante.

- A.2- Cenizas: Se hizo por calcinación en mufla a 500°C., hasta peso constante (3, 8).
- A.3- Minerales: Se determinó Hierro y Calcio por espectrofotometría de absorción atómica, disolviendo previamente las cenizas en Acido Clorhídrico (3).

  El Fósforo se determinó, digeriendo la muestra en Acido Nítrico y Acido perclórico, tratándola luego con Vanadato y Molibdato de amonio y tomando la lectura en el espectrofotómetro. Se usó Fosfato Monopotásico como patrón (8).
- A.4- Proteínas: Se utilizó el método de Kjeldahl modificado, usando Selenio como catalizador y Acido Perclórico (3,8).
- A.5- Lipidos: Se utilizó el método de Soxhlet y usando Eter de Petróleo como líquido para la extracción (3, 8).
- A.6- Fibra Cruda: Se utilizó el método de la A.O.A.C.(3, 8).
- A.7- Hidratos de Carbono: Por el método de la A.O.A.C.(3,8).
- A.8ª Identificación de Aminoácido: Se hizo por el método de Cromatografía Descendente de papel. Para su preparación, la muestra se sometió previamente a hidrólisis ácida y alcalina. Se usó Butanol, Acido Acético y agua (4:1:1) como solvente; Ninhidrina al 0.25 % en Butanol saturado con agua, como revelador; Aminoácidos disuel-

tos en agua que contiene 10 % de isopropanol y 1 % de Acido Clorhidrico, como patrón. Se utilizó el papel Wattman # 1. (3, 8).

#### B.- VALOR BIOLOGICO

#### B.1- TECNICA UTILIZADA



La técnica utilizada en la determinación del Valor Biológico del "bledo", es la de BENDER Y MILLER, que determina en primer término el coeficiente de utilización neto de proteínas (CUNP).

Se hizo en ratas jóvenes de aproximadamente 1 mes de edad y un peso aproximado de 40 a 60 gramos, suministrándoles previamente alimentos ricos en proteínas, para llevarlas al peso deseado. Al hacer los grupos se tuvo en cuenta que la diferencia en peso entre los grupos, no fuera superior a los dos gramos.

Para tal efecto, se tomaron 40 ratas que se dividieron en 5 grupos de 8 ratas cada uno. En cuatro grupos se determinó el valor biológico de las cuatro muestras. El otro grupo correspondió al "Blanco" o "Control", que es el mismo para las cuatro muestras.

A los 4 grupos de ratas destinados a valor biológico se les suministró una dieta compuesta por harina de "bledo", sales minerales, celulosa, complejo B, grasa, almidón y glucosa. Al grupo "blanco", se le suministró la misma dieta, con la diferencia de que a éste no se le dió harina de "bledo" (ver cuadro  $N^{\rm O}$  3).

Las ratas se colocaron en jaulas especiales, albergando una en cada jaula. Los comederos consistían en vasitos de cristal, a los cuales se les adaptó unos soportes fijadores con el fin de impedir que el animal tire la comida al exterior. El fondo de la jaula es un rectángulo de tela metálica, perforado por unos cuadrados de dimensiones suficientes para que puedan ser recogidas las heces sobre una bandeja inferior; siendo recogidas cada 24 horas y depositadas en frascos provistos de tapón esmerilado perfectamente secos.

Transcurridos los 10 dias de la experiencia se sacrificaron las ratas con Cloroformo; se les hizo incisiones en el abdomen, torax y cráneo, para favorecer la rápida desecación; ésta se hizo en estufa a 105°C., hasta peso constante. Se pulverizaron y se mezcló bien; se tomaron tres muestras de un gramo por cada grupo y se determinó el nitrógeno, por el método de Kjeldahl.

Al final de la experiencia, las heces se pasaron a unas cap-

sulas de porcelana, se desecaron en estufa a 60°C., hasta peso constante; luego se pulverizaron y se homogenizaron. Del polvo obtenido se determinó el nitrógeno fecal.

#### B.2- CALCULO DE LA DIETA

Previamente se calcula la dieta para cada grupo de ratas, para los diez dias, según las técnicas de Bender y Miller; cuya composición puede verse en la tabla Nº 3 para los grupos "Problemas" y el "Blanco".

Los gramos pesados para la dieta de los grupos a experimentar y para el "Blanco", pueden verse en las tablas  $N^{O}$  4 y 5 respectivamente.

A cada rata se le administró una ración de 5 gramos diariamente y a la misma hora.

B.3- DETERMINACION DE EL COEFICIENTE DE UTILIZACION NETO DE PROTEINAS ( C.U.N.P. )

Según la técnica de Bender y Miller, éste coeficiente expresa el tanto por ciento del nitrógeno retenido del total ingerido. Conociendo el nitrógeno ingerido por el animal en un lapso de tiempo dado y después de sacrificado determinamos el retenido por análisis de la carcase, y hacemos lo mismo con el grupo de animales que no ingirieron nitrógeno en la dieta, podemos cono-

cer el tanto por ciento de nitrógeno retenido, es decir el C.U.N.P.

Fórmula aplicada:

Nc = representa el nitrógeno de la carcase de los animales que consumieron proteínas.

Nco= al nitrógeno de la carcase de aquellos no ron proteínas.

Ni = al nitrógeno ingerido por el grupo problem

Nio= al nitrógeno ingerido por el grupo blanco, cuando por alguna razón éste hubiera consumido alguno.

## B.4- DETERMINACION DE EL COEFICIENTE DE DIGESTIBILIDAD

El coeficiente de digestibilidad según la técnica empleada se consigue determinando el nitrógeno fecal de los grupos "problema" y del "blanco", aplicando la siguiente fórmula:

$$C \cdot D = \frac{\text{Ni} - (\text{Nf} - \text{Nfo})}{\text{Ni}}$$

Nf = corresponde al nitrógeno fecal del grupo problema.

Nfo= al nitrógeno fecal del grupo blanco.

Ni = al nitrógeno ingerido por el grupo problema.

Este valor multiplicado por 100 nos expresa el coeficiente de digestibilidad.

## B.5- DETERMINACION DEL VALOR BIOLOGICO

El valor biológico se determina dividiendo el C.U.N.P. por el coeficiente de digestibilidad ( C.D. ).

$$V_{\bullet}B_{\bullet} = \frac{C.U.N.P.}{C.D.}$$

TABLA No .

BLEDO DE MUESTRAS CUATRO LAS EN HOJAS LAS DE BROMATOLOGICA COMPOSICION

	GRAM	0 S	O R C I	ENTO
ANALLSIS	Bledo no espinoso	Bledo espinoso	Bledo espinoso	Aledo no espinoso
	Zona Norte	Zona Norte	Zona Central	Zona Central
HUMEDAD	75.590	88.000	86.350	049°62
PROTEINAS	2.697	2.760	3.339	5.802
LIPIDOS	0.505	0.491	0.703	0.730
FIBRA CRUDA	2.490	Enro & 1.168	1.361	2.755
CARBOHIDRATOS	11.231	55/62	5.756	12,065
CENIZAS	4.487	6 Ect. 2.119	2.491	5.008
HIERRO	0.015	0.005	0.015	0.079
FOSFORO	0.022	0.005	0.007	0.021
CALCIO	0.012	0.004	. 0.008	0.024

natural estado ಐಗ en hojas las ಥ corresponden datos Estos Nota

TABLA No 2

BLED0 DE MUESTRAS CUATRO LAS E HARINA LA DE BROMATOLOGICA SICION COMPOS

	GRAM	0 S	O R C I	I E N T O
ANALISIS	Bledo no espinoso	Bledo espinoso	Bledo espinoso	Bledo no espinoso
	Zona Morte	Zona Norte	Zona Central	Zona Central
HUMEDAD	1.02	1.14	†T•T	1.02
PROTEINAS	23.34	23.00	24•46	22.01
LIPIDOS	2.07	4.09	5.15	2.77
FIBRA CRUDA	10.20	9.73	6.97	10.45
CARBOHIDRATOS	66•44	44.38	41.03	44.75
CENIZAS	18.38	17.66	18.25	19.00
HIERRO	90.0	40.0	0.11	0.30
FOSFORO	60.0	0.04	0.05	0.08
CALCIO	0.05	0.03	90.0	60.0

posterior trituración.  $\Rightarrow$ hoja ಥ <del>- i</del> фe de la desecación producto eB Esta HARINA Nota

## TABLA NO 3

AMINOACIDOS PRESENTES EN EL BLEDO NO ESPINOSO (Amarantus dubius)

ESENCIALES	NO ESENCIALES
ARGININA	CISTINA
HISTIDINA	ASPARTICO
LEUCINA	GLUTAMICO
VALINA	ALANINA
	TIROSINA

TABLANO 4

## AMINOACIDOS PRESENTES EN EL BLEDO ESPINOSO (Amarantus espinosus)

ESENCIALES	NO ESENCIALES
ARGININA	CISTINA
HISTIDINA	ASPARTICO
LEUCINA	GLUTAMICO
VALINA	ALANINA
	TIROSINA

TABLA NO

COMPOSICION DE LA DIETA

	GRAMOS PO	R CIENTO
SUSTANCIAS	GRUPO BLANCO	GRUPOS PROBLEMAS
PROTEINAS		10
GRASA	75	15
CELULOSA		2
ALMIDON	. 50	047
SALES MINERALES	10	10
GLUCOSA	1.5	15
VITAMINAS	5	5

## TABLA NO 6

PESOS DE SUSTANCIAS PARAMENTADEL GRUPO BLANCO

SUSTANCIAS	GRAMOS
ALMIDON	250.00
GRASA	75.00
CELULOSA	25.00
SALES MINERALES	50.00
GLUCOSA	75.00
VITAMINAS	25.00
Total	500.00

TABLA NO 7

 $\alpha$ ЕH Ŋ  $\triangleright$ Ą  $\Sigma$ H 1 Ą œ P  $\alpha$ μ Н Ś A Ø SUSTANCI 0 U P ρ4 Ö Q T 0 SOS DE LAS ⊐ А A E-1 臼 1-1  $\Box$ (교 (교

	ය ජ	A M	O S	
SUSTANCIAS	Bledo no espinoso	Bledo espinoso	Bledo espinoso	Bledo no espinao
	Zona Norte	Zona Norte	Zona Central	Zona Central
HARINA DE BLEDO	214.25	217.40	204.40	227.15
GRASA	70.50	01.99	64.50	68.70
CELULOSA	3.15	3.85	09*47	1.25
ALMIDON	101.45	2 101-05	113.80	96.05
MINERALES	10.65	09.11.60	12.70	6.85
GLUCOSA	75.00	75.00	75.00	75.00
VITAMINAS	25.00	25.00	25.00	25.00
Total	500.00	500.00	500.00	500.00

TABLA Nº 8

-Gmsno 23.84 27.99 23.65 25.10 29.50 22,00 37.55 25.61 4 Alimento Ingerido о О H ೮ GRU Z RIE Ingerido 团 면 년 Д × 41.16 36.35 39.90 27,01 30.80 38.00 Gramos 27.45 29.39 F Alimento CON ŒĴ S Ø D 0 A Final  $\boldsymbol{\vdash}$ 42.00 46.00 30.00 44.00 34.00 40.00 Gramos 36.00 30.00 Н  $\Box$ Z Ħ 10 Peso В О 臼 EH z Inicial A D O S Ą  $\alpha$ 50.00 50.00 38.00 52.00 38.00 Gramos 48.00 48.00 40.00  $\Rightarrow$  $\Box$ <del>[-</del>-t Peso U L 0 ರ Ŋ 2 Œ o. N A  $\alpha$ 귀 四 4 <del>[-</del>• S  $\sim$ 5  $\infty$ œ

TABLA Nº 9

0 z D 0  $\alpha$ 4 > 됴 H BL H 0 四 E 国 Д N | | N = ບ E  $\alpha$  $\vdash$ 0 Z o N 4 0 Z д 0  $\mathbb{R} \cdot \mathbf{U}$ 2  $\Box$ Ą ᆔ 니 더 뙤  $\Box$  $\Box$ Q 0 0 Ŋ Д 0 4 Z Ħ 1-1 H  $\rho_{4}$  $\quad \Box$ Ø Ø 匞 臼  $\alpha$ 

	Peso Inicial	Peso Final	Alimento Ingenido	A 1 + mon + C
No	Gram	ram	二	Ingerido -Gms-
	26.00	54.00	21.77	28.23
	42.00	42.00	24.36	25.64
	48.00	44.00	19.05	30.95
	50.00	48.00	22.94	27.06
	34.00			
6	60.00	54.00	31.83	18.17
	38.00	36.00	26.14	23.86
	36.00	38.00	24.46	25.54
	والمراجع والم والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراع			

murió al sexto dia.  $\mathbf{U}$ La rata No en diez dias. Datos obtenidos

TABLA NO 10

0  $\Box$ 出 団 Ą Н  $\triangleright$ B  $\boldsymbol{\vdash}$ H Н 0 臼  $\mathbf{m}$ × (<del>L</del>) 0 Ω ರ 压 7 H œ No 0 Z 0 Д Ą  $\quad \square$  $\mathbf{z}$  $\alpha$ 0 Ç  $^{2}$ Н Ø 딸 Н Ω 彐  $\Box$ Ø 0 0 Ω 4 Ø <del>[-</del> 0 Z Н  $\Box$ Н Ø  $\mathbf{p}_{4}$ 囝 ζŲ **英** 

ţ	Peso Inicial Peso	Final	Alimento Ingerido	Alimento no
Gramos		Gramos	Gramos	Ingerido -Gms-
44.00		40.00	21.84	28.16
34.00		30.00	13.75	36.25
00.09		58.00	20.21	29.79
56.00		46.00	22.40	27.60
42.00		38.00	18.20	31.80
42.00		34.00	14.89	35.11
36.00		32.00	14.05	35.95
52.00		42.00	21.34	28.66

experiencia. фe dias diez en los Datos obtenidos Nota

TABLA Nº 11

S 1 国  $\alpha$ [=]  $\Rightarrow$  $\Omega$ H 0 되  $\mathbf{m}$ Z 0 ರ Ц 3 ď ₽4 ₽4 No Z 0 闰 മ ပ Þ œ A ŭ z 0 2 H Œ А Ą H ťΩ Q ഥ Α Ω 4 <del>[-</del>4 0 Ŋ ᆸ 0  $\Box$ Z Ŋ 더 Н **E** 

RATANO	Peso Inicial	Peso Final	Alimento Ingerido	Alimento no
	Gramos	Gramos	Gramos	Ingerido -Gms-
7	746.00	00.04	18.46	31.54
2	52.00	46.00	16.56	38.44
3	38.00			
+	44.00	40.00	23.25	26.75
5	00*9†7	42.00	28.91	26.09
9	40.00	42.00	31.02	28.98
2	44.00	36.00	16.48	28.52
8	24.00	700.44	19.85	. 25.15

al cuarto dia. 3 La rata Nº Datos obtenidos en los diez dias. Nota:

TABLA Nº 12

0 z  $\alpha$ 0 A > 闰  $\vdash$ H **m** 0 Ø Н 드  $\Box$ Z 0 ပ æ E 4 Zi Ei o<sub>N</sub>  $\circ$ 0  $\boldsymbol{p}_{\!\scriptscriptstyle 4}$ ¥ z  $\alpha$ 0 2 ರ ہــا Ą 闰 ႕ Ω [=] Ŋ 0 Ω 0 Ø Ø EH 0  $\vdash$ Z 1-1  $\Box$ Д Ø 缸 Ø 34 뎐

***************************************	-		<del></del>		<del></del>		و المساورة المساورة	1	
Alimento no	Ingerido -Gms-	2	13.40	13.83	14.72	18.98	8.31	11.74	11.09
Alimento Ingerido	Gramos	31.30	31.60	31.17	30.28	26.02	36.69	33.26	38.91
Peso Final	Gramos	52.00	50.00	40.00	34.00	00.04	20.00	44.00	00.09
Peso Inicial	Gramos	52.00	54.00	40.00	34.00	40.00	50.00	44.00	50.00
RATANO		7	2	3	4	2	9	2	8

Nota: Datos obtenidos en diez dias de experiencia.

TABLA Nº 13

됴 Ø [±] A [편] (V) ೮ ΕÏ 耳  $\succ$ Q ⋖ Ħ Ą æ Ŋ Ą Н ഥ А Ŋ \$ [+] Д

Ø

₹,

Ω

 $\boldsymbol{\omega}$ 

	7000000	7.000
	המימה שרמים מ המחשה של המימה מ	neces perecauses a
GRUPOS	Gramos	Gramos
BLANCO	89.55	32.41
ONO	92.53	48.79
DOS	88*96	38.36
TRES	87.73	27.07
CUATRO	108.95	83.45

El peso de los grupos UNO y TRES solo incluyen siete ratas restantes constan de ocho ratas 108 cada uno 🛊 Nota:

TABLA NO 14

A RESULTADOS GENERAL

Q

闰

THERI	ENCIA	GRUPÔ BLANCO	GRUPO N <sup>O</sup> U N O	GRUPO No D O S	GRUPO NO TRES	GRUPO NO C U A T R O
Peso inicial	Gms.	264.00	330.00	00*99€	326.00	364.00
Peso al final	l Gms.	302.00	316.00	320.00	290.00	370.00
Aumento de p	peso Gms.	- 62.00	- 14.00	00*94 -	- 36.00	00.9 +
Alimento ing	ingerido Gms.	270.06	170.55	146.68	154.53	259.23
Nitrogeno in	ingerido- Gms		2.97	2.55	2.69	4.51
Nitrégeno en	las heces	2.42	2.86	2.53	2.65	54.5
Digestibilid	dad		857	69.56	91.45	99.33
Ę	Total Gms.	302.00	316,00	00°02	290.00	370.00
CARCASE	Agua Gms.	212.45	223.43	223.12	202.27	261.05
S	.S. Gms.	89.55	92.53	96.88	87.73	108.95
Nitrogeno del	1 cuerpo-Gms	96•9	7.57	7.21	7.39	61.6
C.U.N.P.			20.54	9.80	15.96	49.45
Valor Biológico	gico		24.11	10.24	17.45	82.64

#### 5.- RESULTADOS Y DISCUSIONES

#### 5.1- ANALISIS BROMATOLOGICO

De acuerdo a los análisis realizados en las cuatro muestras, compuestas por harina de las hojas de las dos variedades de bledo, encontramos un alto contenido proteico que globalmente está comprendido entre 22-25 %; siendo el mayor en la muestra Nº 3 (24.46 %), que corresponde al bledo espinoso de la zona central y el menor en la muestra Nº 4 (22.01 %) correspondiente al bledo no espinoso, tambien de la zona central del departamento de Bolivar. Las diferencias encontradas se consideran no muy significativas, por estar proximas unas a otra.

En cuanto a sales minerales, tambien presentan un alto contenido que oscila entre el 17 y 20 %.

Los anteriores datos nos indican que aparentemente son muy semejantes en importancia a otros alimentos que contienen las llamadas proteínas convencionales.

Otros principios bromatológicos como grasa, fibra cruda y carbohidratos, presentan un contenido aceptable.

Se cualificaron en dichas muestras la presencia de 9 aminoácidos, 4 esenciales y 5 no esenciales. No hubo diferencia alguna en las cuatro muestras, presentando todas los mismos aminoácidos. (Ver tabla  $N^{\rm O}$  2 ).

Con relación al contenido de lípidos y, de humedad de las hojas de bledos, se aprecia un mayor contenido en la variedad de bledo espinoso. siendo aún mayores en la variedad de la zona central (muestra  $N^{O}$  3).

#### 5.2- VALOR BIOLOGICO

Al final de los diez dias de la experiencia, se observó una baja de peso considerable en los grupos de rata  $N_{\sim}^{O}$  2.4 (12 %) y  $N_{\sim}^{O}$  3 (11 %), que corresponden a las muestras de bledo espinoso de la zona norte y central respectivamente; en relación con el grupo Blanco(17 %).

En los grupos de ratas Nº 1 y Nº 4, correspondientes a las muestras de bledo no espinoso de las zonas norte y central respectivamente, se presenta un comportamiento diferente, tolerando mejor la dieta y por consiguiente hay un mayor consumo del alimento.

El grupo  $N^{O}$  l'experimenta una baja poco notoria (4 %), mientras que el grupo  $N^{O}$  4 aumenta de peso (1.7 %).

Las ratas de los grupos N<sup>O</sup> l y 4 , analizadas individualmente, se aprecia que unas aumentan de peso, algunas se mantienen y otras bajan; mientras que en los grupos N<sup>O</sup> 2 y 3 todas bajan de peso.

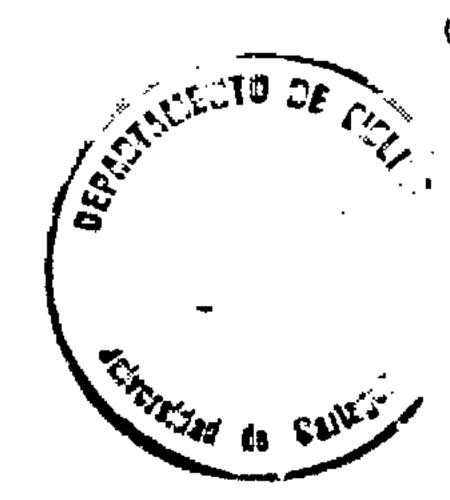
Teniendo en cuenta la escasa diferencia en el contenido protéico de las cuatro muestras, se encuentra que el valor biológico de la variedad bledo espinoso son bajos, comparados con los de la variedad bledo no espinoso.

48916

#### 6.- CONCLUSIONES

A pesar que las dos especies de bledo presentan un contenido bromatológico casi similar y en cantidades aceptables,
se encontró un valor biológico mas alto en la especie Amarantus dubius ( bledo no espinoso ), que en el Amarantus
espinosus ( bledo espinoso ).

Tambien se aprecia que en las dos especies recolectadas en la zona norte del departamento de Bolivar, el valor biológico es mas bajo que el de su misma especie en la zona central del mismo departamento.



## 7.- RECOMENDACIONES

En base a los resultados obtenidos en el presente trabajo, se recomienda hacer un completo estudio de los bledos, que incluya no solo la investigación sobre la variación en el valor biológico de las dos especies; sino cualquier otro factor que pueda estar presente en su constitución química, así como tambien las influencias que pueda ejercer sobre ellas los suelos donde se encuentran cultivadas, ya que se ha comprobado que en terrenos salinos (cerca al mar) pueden afectar las plantas tanto morfogénicamente como en su constitución interna.

Habiendo efectuados dichos estudios, comprobar si es factible eliminar en caso que existan, los factores alterantes, sin demeritar aquellos que impliquen cualidades positivas. Evaluadas las anteriores recomendaciones, deducir y comprobar efectivamente su real valor biológico y su calidad para usarlos en una dieta calórico-protéica, para el consumo humano o animal.

#### 8.-BIBLIOGRAFIA

- 1. AMIN, Nazly y Miriam Bustillo. Análisis Bromatológico y Valor Biológico de las algas rojas. Cartagena, facultad de química y farmacia de la Universidad de Cartagena, 1980. 2-5p.
- 2. ANALES DE BROMATOLOGIA. Tomo XV, 1963.
- 3. A.O.A.C., Official Methods. Ca 12-55.
- 4. COLOMBIA. Comité Nacional de Investigaciones en Tecnología Alimentos y Nutrición.-COLCIENCIAS-. Bases para un programa nacional de investigaciones en tecnología de alimentos y nutrición. Bogotá D.E., septiembre, 1979. Opción # 4.
- 5. GARCIA BARRIGA, Hernando. Flora Medicinal de Colombia. (Tomo I. Bogotá D.E., 1974. 295p.
- 6. PEREZ ARBELAEZ, Enrique. Plantas útiles de Colombia.'
  Tercera redacción muy corregida y aumentada. Bogotá D.E., 1956. Capítulo amarantáceas.
- 7. ROMERO, Rafael. Flora del centro de Bolivar. Bogotá D. E., Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Colombia, 1965. 43, 275, 336p.
- 8. TARON, Arnulfo. Manual de Prácticas Bromatológicas y de Tecnología Alimenticia. Cartagena, facultad de química y farmacia de la Universidad de Cartagena, 1980.